LBC BAKERY EQUIPMENT

Une compagnie SINMAG

Modèles LRO-1 et LRO-2

Fours à chariot

Manuel sur l'installation, l'opération et les pièces

Rév. 11/2010

CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ POUR RÉFÉRENCE FUTURE. LISEZ, COMPRENEZ ET SUIVEZ BIEN LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS CE MANUEL.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE STOCKEZ PAS D'ESSENCE OU D'AUTRES GAZ ET LIQUIDES INFLAMMABLES DANS LES ENVIRONS DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.
AFFICHEZ BIEN À LA VUE :
INSTRUCTIONS À SUIVRE SI L'UTILISATEUR SENT DES ODEURS DE GAZ. CETTE INFORMATION DOIT ÊTRE FOURNIE PAR VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL. MINIMALEMENT, COUPEZ LE GAZ ET APPELEZ VOTRE COMPAGNIE DE GAZ ET VOTRE AGENCE DE SERVICES AUTORISÉE. ÉVACUEZ TOUT LE PERSONNEL DE L'ENDROIT.

AVERTISSEMENT : DES RÉGLAGES, UNE INSTALLATION, DES MODIFICATIONS, DES RÉPARATIONS OU UN ENTRETIEN MAL EFFECTUÉS PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT. LISEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET APPAREIL.

AVERTISSEMENT	**L'EAU DE LA SORTIE DU DRAIN DE VAPEUR EST TRÈS CHAUDE ET PEUT CAUSER DES BRÛLURES.**	
AVIS	**Le point de drainage arrière gauche est fourni. Acheminez-le vers un drain de plancher. Un espace de 1 po doit être prévu entre le drain du four et le drain de plancher.**	
AVERTISSEMENT	**LES FILS ENTRANT DANS LE SECTIONNEUR PEUVENT ENCORE ÊTRE SOUS TENSION MÊME LORSQUE LE COMMUTATEUR EST EN POSITION « ÉTEINT ». COUPEZ LE DISJONCTEUR PRINCIPAL AU MUR LORS DE L'ENTRETIEN DU FOUR.**	

Exigences en matière de services publics

Approvisionnement en gaz :

La conduite d'alimentation doit avoir un minimum de 1 po NPT à une pression d'alimentation allant de 5 po à 14 po CE à tout moment, sans jamais dépasser 14 po CE, car cela pourrait entraîner des dommages à la vanne de gaz. La pression d'admission a été préréglée en usine et ne devrait pas être modifiée.

Alimentation électrique :

Ces fours ont besoin de deux connexions électriques.

Le circuit des contrôles requiert un circuit de 120 volts (V) et de 12 ampères (A).

Pour le moteur du ventilateur de convection, une des configurations suivantes est nécessaire :

– 208 V triphasé à 5 A;

– 240 V triphasé à 5 A;

– 480 V triphasé à 3 A.

Un moteur monophasé en option est disponible.

Approvisionnement en eau :

Alimentation en eau froide de ½ po NPT, 9 GPM à 40 PSI

Drain :

Drain de coupure antiretour de ¾ po NPT à un maximum de 1 GPM

L'équipement de ventilation n'est pas inclus avec les fours

Pour les modèles LRO-1G, 1520 pi/min à 530 pi^3/min, 1 po CE est nécessaire.

Pour les modèles LRO-2G, 2300 pi/min à 800 pi^3/min, 1 po CE est nécessaire.

Sélectionnez un emplacement pour l'installation :

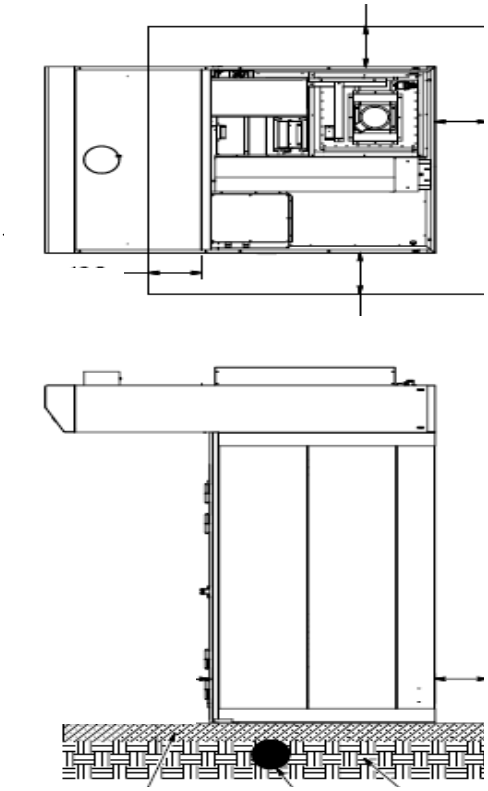
POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ SUR DES PLANCHERS FAITS EN MATÉRIAUX NON COMBUSTIBLES, AVEC DES PARQUETS ET DES SURFACES DE FINITION NON COMBUSTIBLES, ET SANS AUCUN MATÉRIEL COMBUSTIBLE SOUS LE PLANCHER, OU SUR DES DALLES OU DES STRUCTURES NON COMBUSTIBLES, SANS AUCUN MATÉRIEL COMBUSTIBLE EN DESSOUS. CETTE CONSTRUCTION DEVRA S'ÉTENDRE SUR UN MINIMUM DE 12 PO DE CHAQUE CÔTÉ DE L'ÉQUIPEMENT.

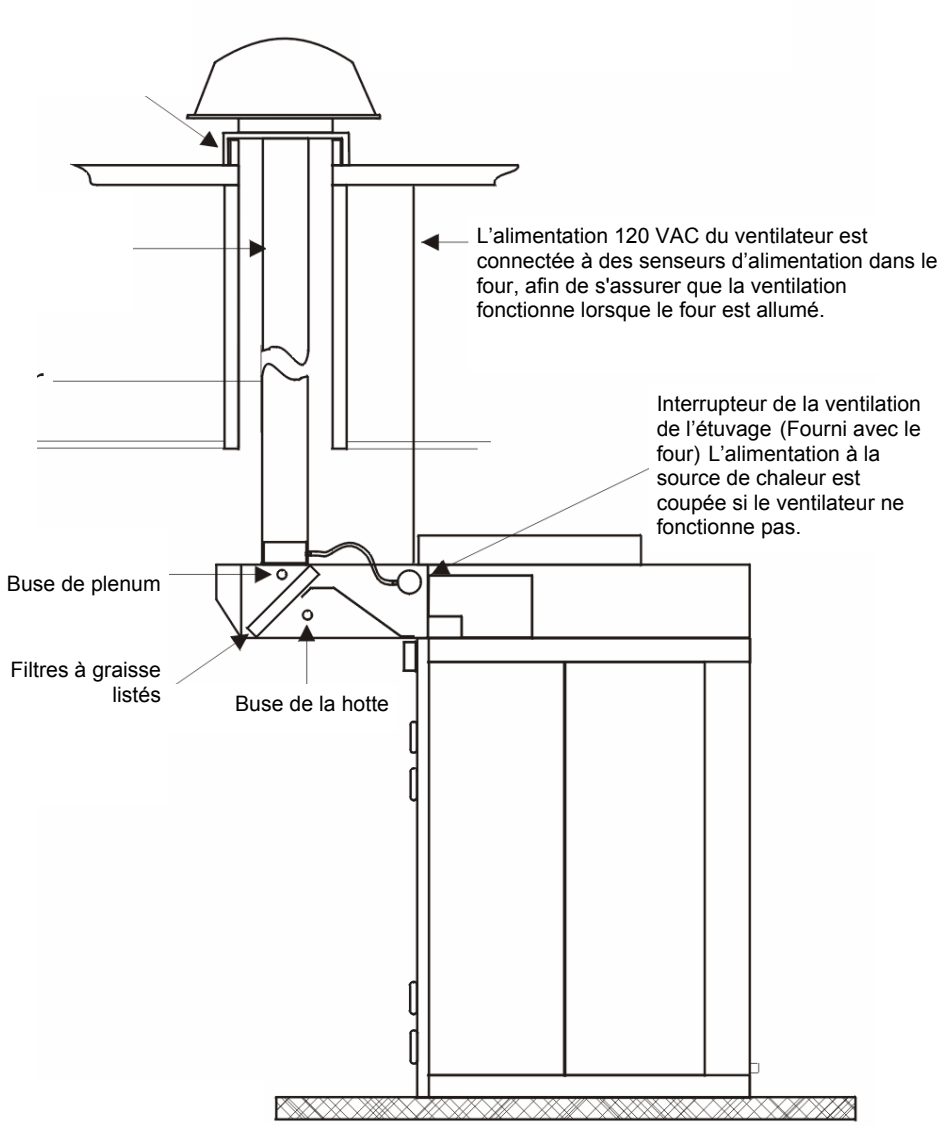
Les surfaces du four ont été évaluées pour un dégagement nul des matériaux combustibles.

Un dégagement de 24 po est recommandé au-dessus du four pour la maintenance.

Dégagez assez de place à l'avant du four pour charger et décharger les chariots, cette zone doit rester dégagée et libre de tout obstacle.

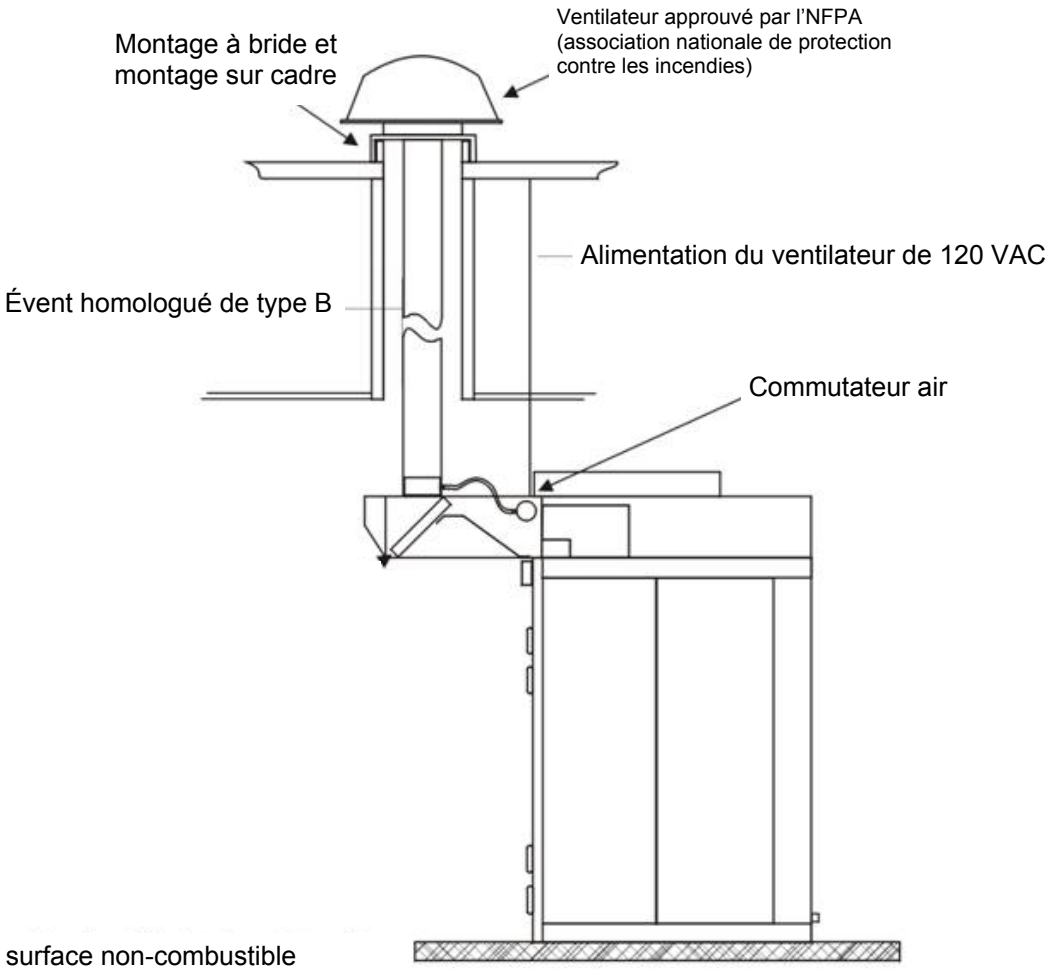
LE PLANCHER INCOMBUSTIBLE DOIT S'ÉTENDRE 12 POUCES AU-DELÀ DU FOUR SUR LES QUATRE CÔTÉS




L’alimentation 120 VAC du ventilateur est connectée à des senseurs d’alimentation dans le four, afin de s'assurer que la ventilation fonctionne lorsque le four est allumé.
Interrupteur de la ventilation de l’étuvage (Fourni avec le four) L’alimentation à la source de chaleur est coupée si le ventilateur ne fonctionne pas.
Buse de plenum
Filtres à graisse listés
Buse de la hotte

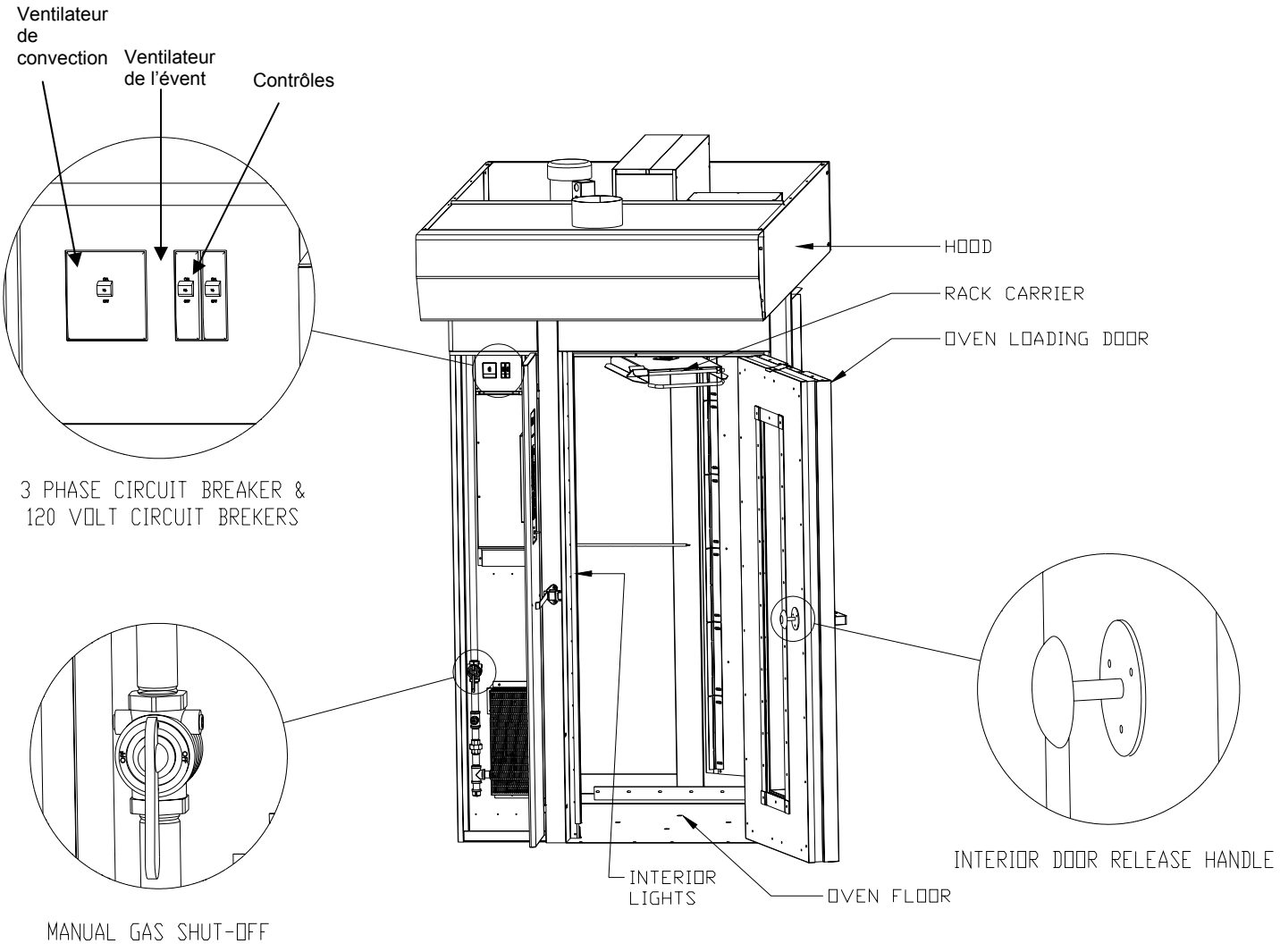
Installation typique de type II:
Cette illustration a pour unique but de servir de guide pour l'installation du four à chariots LBC LRO lorsqu'elle est utilisée pour transformer des produits émettant de la fumée et de la vapeur par les.

En tout temps, référez-vous à votre code local officiel.



AVERTISSEMENT	**NE PAS SORTIR UN PRODUIT EN FLAMMES DU FOUR. DES BRÛLURES GRAVES ET DES DOMMAGES MATÉRIELS PEUVENT EN RÉSULTER.**	
ATTENTION	**L'INSTALLATION DOIT RESPECTER LES CODES LOCAUX OU, EN L'ABSENCE DE CODES LOCAUX, LE NATIONAL FUEL GAS CODE (ANSI Z223.11996).**	
ATTENTION	**LORS DE SON INSTALLATION, CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDÉ À LA TERRE CONFORMÉMENT AUX CODES LOCAUX OU, EN L'ABSENCE DE CODES LOCAUX, AU NATIONAL ELECTRICAL CODE (ANSI/NFPA 70-1996).**	
ATTENTION	**AU CANADA, L'INSTALLATION DOIT ÊTRE CONFORME AUX NORMES CAN/CGA-B149.1&2 DU CODE D'INSTALLATION ET AUX CODES LOCAUX EN VIGUEUR. TOUT LE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE DOIT RESPECTER LE CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ EN VIGUEUR, C22.1, PARTIE 1. LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL DOIT ÊTRE CONFORME AU CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ, CSA C22.2.**	
AVERTISSEMENT	**L'INSTALLATION DE L'APPAREIL DOIT ÊTRE FAITE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR TRAVAILLER EN ÉLECTRICITÉ ET EN PLOMBERIE. UNE INSTALLATION INCORRECTE PEUT CAUSER DES BLESSURES OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS. L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX CODES QUI S'APPLIQUENT.**	
AVERTISSEMENT	**ASSUREZ-VOUS QU'AUCUNE PARTIE DE VOTRE CORPS NE SE TROUVE SOUS LE FOUR PENDANT LE LEVAGE. ÉLOIGNEZ TOUTE PERSONNE DU FOUR, AU CAS OÙ CELUI-CI SE RENVERSERAIT.**	
AVIS	**Aucun autre système d'échappement ne peut être relié à ce système. Ne tentez pas de ventiler ou d'évacuer les gaz d'un autre appareil par cette hotte.**	
AVIS	**Ne laissez pas plus de 14 po de pression appliqués à la soupape de gaz en tout temps.**	
AVERTISSEMENT	**LORSQUE VOUS RETIREZ LES CHARIOTS OU LES PRODUITS DES PLATEAUX, PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISINE POUR ÉVITER DE GRAVES BRÛLURES.**	

AVERTISSEMENT	**CE FOUR DE LBC BAKERY PRODUIT DE L'HUMIDITÉ QUI PEUT RENDRE LE PLANCHER DE LA PIÈCE ET LES PLANCHERS EXTÉRIEURS ADJACENTS GLISSANTS. SOYEZ EXTRÊMEMENT ATTENTIF EN MARCHANT SUR UN SOL MOUILLÉ OU HUMIDE.**
AVIS	**La température ambiante hors du four ne doit pas dépasser 104 °F (40 °C). Cela inclut la température de l'air au-dessus et autour du four.**
AVIS	**Pendant les premières heures de fonctionnement, vous remarquerez peut-être une petite quantité de fumée provenant du four, et une légère odeur émanant de la fumée. Cela est normal pour un nouveau four et disparaîtra après les premières heures d'utilisation.**
AVERTISSEMENT	**QUAND LA PORTE DE CHARGEMENT EST OUVERTE, DE L'AIR CHAUD ET DE LA VAPEUR SONT LIBÉRÉS DE L'INTÉRIEUR DU FOUR. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, OUVREZ LA PORTE LENTEMENT ET GARDEZ VOTRE VISAGE ET VOS MAINS LOIN DE L'OUVERTURE. TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES SONT TRÈS CHAUDES. NE TOUCHEZ À RIEN SANS GANTS DE CUISINE.**
AVIS	**Sur cet appareil ou tout autre de LBC BAKERY, la maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié. Consultez l'annuaire des agences de services autorisées, appelez à l'usine au 1 888 722-5686 ou consultez le site www.lbcbakery.com pour connaître l'agent de services le plus proche.**
AVIS	**Pour assurer une sécurité et des performances optimales pour les modèles de fours LRO-1G et LRO-2G de LBC BAKERY, la mise en œuvre d'un programme d'entretien périodique est recommandée. L'utilisateur est l'unique responsable pour la création, la planification et l'application d'un tel programme. Bien que l'intervalle réel entre les opérations de maintenance puisse varier en fonction de l'environnement dans lequel le matériel est utilisé, il est recommandé qu'une maintenance soit effectuée par un agent de services autorisé par LBC BAKERY tous les 6 mois au minimum.**
AVERTISSEMENT	**PUISQUE LA RÉINITIALISATION DU MOTEUR DU VENTILATEUR DE CONVECTION ET DU MOTEUR DE LEVAGE/ROTATION EST AUTOMATIQUE, TOUTES LES SOURCES D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU FOUR DOIVENT ÊTRE ÉTEINTES AVANT LA MAINTENANCE.**
AVERTISSEMENT	**L'EAU DE LA SORTIE DU DRAIN DE VAPEUR EST TRÈS CHAUDE ET PEUT CAUSER DES BRÛLURES.**
AVERTISSEMENT	**LES FILS ENTRANT DANS LE SECTIONNEUR PEUVENT ENCORE ÊTRE SOUS TENSION MÊME LORSQUE LE COMMUTATEUR EN POSITION « ÉTEINT ».COUPER LE DISJONCTEUR PRINCIPAL AU MUR LORS DE L'ENTRETIEN DU FOUR.**
ATTENTION	**DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES SI VOUS ENCASTREZ LA HOTTE AU PLAFOND ET SI LE FOUR EST SOUS UN GICLEUR D'INCENDIE; LA CHEMINÉE D'ÉVACUATION DE LA HOTTE ÉMET DE LA CHALEUR.**


Ventilateur de convection
Ventilateur de l'évent
Contrôles
3 PHASE CIRCUIT BREAKER & 120 VOLT CIRCUIT BREKERS
HOOD
RACK CARRIER
OVEN LOADING DOOR
MANUAL GAS SHUT-OFF
INTERIOR LIGHTS
OVEN FLOOR
INTERIOR DOOR RELEASE HANDLE

Réception du four

Dès la réception, faites une inspection pour les dommages dus au transport, à la fois visibles et non apparents. Les dommages visibles devraient être notés sur la facture de transport au moment de la livraison et contresignés par l'agent du transporteur. Les dommages ou pièces manquantes non apparents sont ceux qui ne deviennent visibles qu'une fois la marchandise déballée. Si des pièces manquantes ou des dommages non apparents sont découverts lors du déballage, veuillez faire une demande écrite pour l'inspection par l'agent du transporteur dans les 15 jours suivant la livraison. Tous les matériaux d'emballage doivent être conservés à des fins d'inspection. **Ne retournez pas de marchandise endommagée à la compagnie LBC Bakery. Produisez votre réclamation auprès du transporteur.**

Préinstallation

Vérifiez la zone où le four doit être installé pour les détails suivants :

- Aucun conduit ou fil électrique ne doit courir sous le plancher du four.
- Le four doit être installé sur une surface non combustible. Cela inclut la structure sous le plancher. Le sol doit être au niveau, en deçà de ¾ po. Voir Fig. 1 à la page 4, et au-dessus ATTENTION!
- La hauteur du plafond au-dessus du four doit être suffisante pour permettre l'entretien des ensembles des moteurs de levage, de ventilation et de la convection. La hauteur maximale nécessaire pour incliner le four vers le haut est de 105 po.
- Un accès sans entrave est nécessaire dans le toit ou à l'extérieur de l'installation pour la hotte d'évacuation. Vérifiez les codes locaux pour une ventilation adéquate.
- Des précautions doivent être prises si vous encastrez la hotte au plafond et si le four est sous un gicleur d'incendie, car la cheminée d'évacuation de la hotte émet de la chaleur.
- Un accès est nécessaire pour le drain de coupure antiretour dans le coin arrière gauche du four.
- Un dégagement adéquat est nécessaire à l'avant du four pour charger et décharger les chariots. Les plateaux sont chauds et requièrent de l'espace pour refroidir.
- **Le four a besoin d'air d'appoint pour fonctionner.** La hotte d'évacuation requiert au moins 600 pi^3/min pour le modèle LRO-1G et 800 pi^3/min pour le modèle LRO-2G.
- Les codes locaux et nationaux exigent l'installation d'un commutateur d'arrêt à une distance raisonnable du four.
- Les codes locaux et nationaux exigent l'accès à un dispositif manuel de coupure du gaz.
- L'angle d'ouverture de la porte (46 po) devra être dégagé pour permettre le chargement et le déchargement du four. Vérifiez l'espace à côté du four et assurez-vous que rien n'interfère avec la porte.

Déballage

Le four est livré en un seul ou en deux morceaux, excluant la hotte. Si le four est livré en deux morceaux, lisez les instructions de montage et veillez à bien les suivre. Si le four a été livré en un seul morceau, les instructions de montage ne seront pas nécessaires.

Déplacez les grandes caisses contenant le four dans la salle, près du lieu où il doit être installé. Assurez un accès facile pour un appareil ou un chariot élévateur au-dessus du four. Le fond de la caisse du four est au même niveau que les patins de glissement.

Retirez les matériaux d'emballage et la pellicule de plastique du four. Enlever le conduit de ventilation de l'échangeur de chaleur du support.

Dans une zone qui est exempte de débris et sur une surface lisse et solide qui peut supporter le poids de l'appareil :

Important : Si vous installez plusieurs fours à chariot double, assurez-vous que les numéros de série marqués sur les caisses et sur l'en-tête des fours sont semblables. N'assemblez jamais deux moitiés de four non correspondantes.

1. Enlevez la caisse du support du four et placez debout les deux moitiés du four.
2. Enlevez les patins des moitiés du four.
3. Retirez la porte du four (uniquement pour les fours à chariot double).
4. Enlevez les parties de la hotte, le plancher et le kit d'installation de l'intérieur du four.
    a. Les éléments suivants sont fournis dans la hotte :
        i. Filtres de la hotte, trois (3) pour LRO-2 et deux (2) pour LRO-1
        ii. Godet pour la graisse (pour utilisation dans des applications de type I)

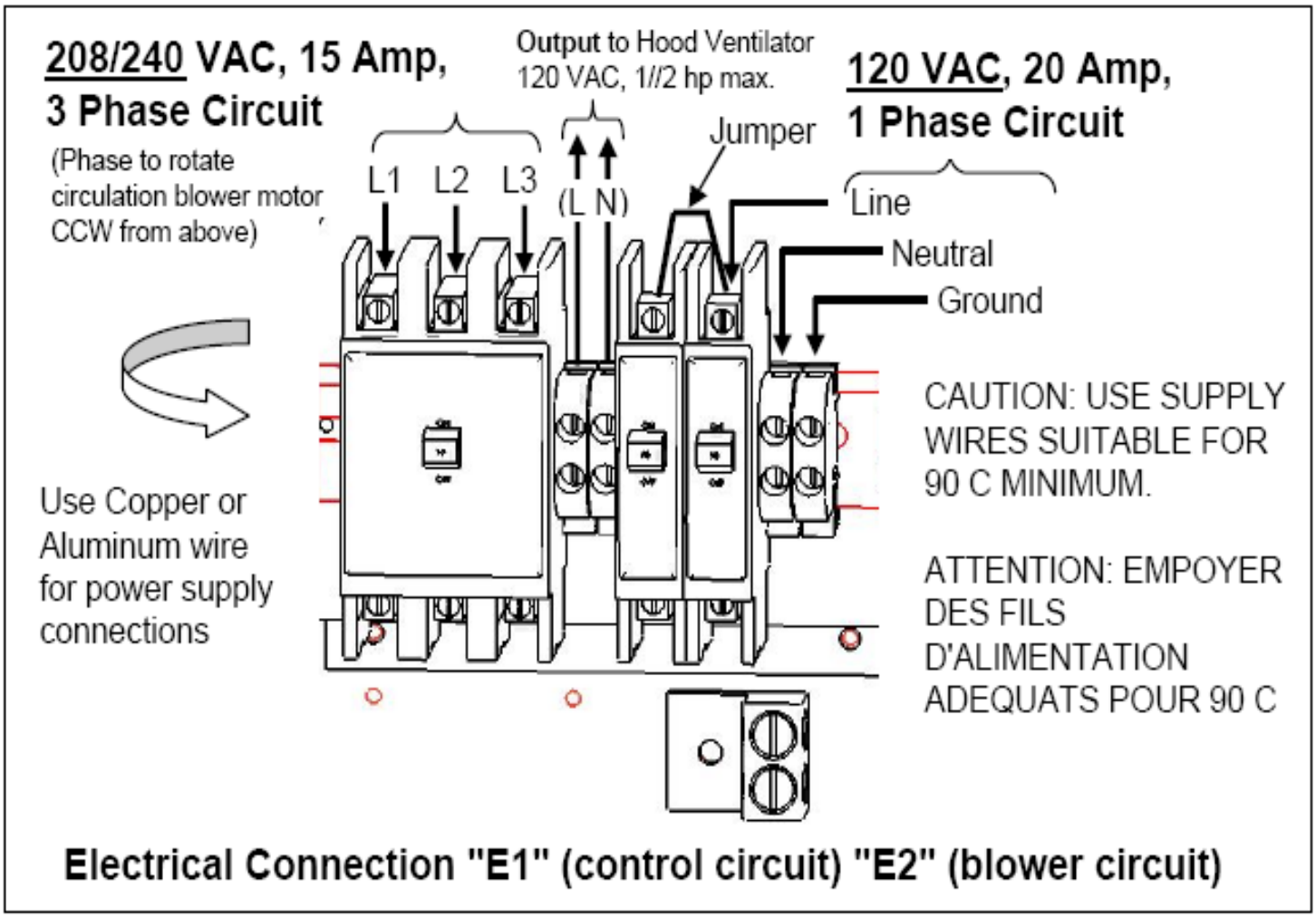
Pour les fours à chariot unique, passez à l'étape n^{o} 18.

5. Desserrez et enlevez les vis et la garniture de plancher de la base intérieure de chaque moitié de four, ces pièces seront utilisées plus tard pour fixer le fond en place (uniquement pour les fours à chariot double).
6. Posez le fond du four vers le bas contre l'intérieur de la moitié qui comprend les contrôles du four (côté gauche).
7. Appuyez la moitié droite du four vers la moitié gauche, de sorte que les deux moitiés s'alignent.
8. Fixez l'arrière du fond des deux moitiés du four avec les boulons et les écrous 17 x 24 mm.
9. Fixez l'arrière de la partie supérieure des deux moitiés du four avec les boulons et les écrous 17 x 24 mm.
10. À l'avant du four, fixez les deux moitiés au niveau de la boutisse avec les boulons et les écrous 17 x 24 mm.
11. Réinstallez les pièces de garniture allant au sol; à cette étape, serrez seulement quelques vis.
12. Installez les deux boulons à pointe aiguë 13 x 24 mm dans la boutisse interne.
13. Commencez l'installation des boulons de jonction à extrémité pointue 32 – 13 x 34 mm en commençant par le côté arrière extérieur du four, puis continuez vers le fond du four et à travers le plafond. **TRÈS IMPORTANT : Utilisez l'élément antigrippant fourni pour éviter que les fils ne se décapent.**
14. Rembourrez l'espace de jonction avec l'isolant et installez le couvercle de jonction par la suite.
15. Raccordez le répartiteur à 9 fiches en veillant à ce que les fiches soient installées de façon sécuritaire.
16. **Pour fours à gaz seulement :** Installez le boîtier du conduit d'évacuation dans l'ouverture située au-dessus de l'échangeur de chaleur; à cette étape, le boîtier du conduit d'évacuation n'est attaché par aucune fixation.
17. Raccordez les câbles électriques du volet motorisé du conduit d'évacuation un par un.
18. Retirez le joint de ventilation de la chambre de cuisson.

Pour les fours à chariot unique, passez à l'étape n^{o} 20.

19. Fixez le panneau du plafond avec les vis M6 x 25 mm S/S à l'intérieur du four.
20. À l'intérieur du compartiment de contrôle, tournez la vis de mise à niveau vers le bas jusqu'à ce que le four s'élève de ¾ po à 1 po environ. Pour éviter d'endommager un plancher en pierre dure ou en époxy, placez un petit morceau d'acier sous la vis, afin de l'empêcher de s'enfoncer dans le plancher.
21. Installez la boîte à roulettes dans la partie inférieure gauche des trous de charnière.
22. Dans la partie supérieure du four, tournez les deux tiges des roulettes dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elles soutiennent le poids du four.

23. Déplacez le four dans son emplacement final.
24. Assemblez la hotte :
    a. Attachez sans serrer les deux côtés de la hotte à l'arrière de celle-ci.
    b. Fixez les côtés de la hotte au corps de l'appareil.
    c. Soulevez la hotte sur le dessus du four et attachez-la au pourtour du four avec les vis.
    d. Serrez toutes les fixations une fois la hotte installée.
25. Attachez la hotte au conduit d'échappement et de ventilation, utilisez un poinçon afin d'aligner les trous de la hotte avec les trous des conduits.
26. Installez les filtres de la hotte et le godet à graisse.
27. Raccordez le tube en aluminium du commutateur de débit d'air au col de la hotte ainsi qu'au commutateur de débit d'air en caoutchouc.
28. Installez la porte du four.
29. À cette étape, les utilités doivent être raccordées.
    a. Branchez l'alimentation électrique selon les indications de la plaquette signalétique.
    b. Raccordez le gaz.
    c. Raccordez l'eau.
    d. Connectez le drain.
    e. Raccordez les conduits et la ventilation.
30. Retirez la boîte sur roulettes et mettez le four à niveau.
31. Fixez le fond du four.
32. Installez toutes les vis de plancher à tête fraisée.
33. Installez le support à chariot en le faisant glisser dans la cage. Fixez-le en place avec la bague élastique. Il y a aussi quatre vis Allen qui tiendront le chariot dans sa position finale une fois les ajustements apportés.
34. Installez le balai de la porte à l'envers pour éviter tout dommage, enlevez les vis de fixation du balai, renversez la plaque de support et la plaque avant, puis réinstallez-les.
35. Allumez le four en suivant les instructions.


208/240 VAC, 15 Amp,
3 Phase Circuit
(Phase to rotate circulation blower motor CCW from above)
Use Copper or Aluminum wire for power supply connections
Output to Hood Ventilator
120 VAC, 1//2 hp max.
L1 L2 L3
(L N)
Jumper
120 VAC, 20 Amp,
1 Phase Circuit
Line
Neutral
Ground
CAUTION: USE SUPPLY WIRES SUITABLE FOR 90 C MINIMUM.
ATTENTION: EMPOYER DES FILS D'ALIMENTATION ADEQUATS POUR 90 C
Electrical Connection "E1" (control circuit) "E2" (blower circuit)

ATTENTION	**SI LA ROTATION DU VENTILATEUR EST INCORRECTE, ELLE PEUT GRAVEMENT ENDOMMAGER L'ÉCHANGEUR DE CHALEUR.**

AVERTISSEMENT **LORSQUE VOUS RETIREZ LES CHARIOTS OU LES PRODUITS DES PLATEAUX, PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISINE POUR ÉVITER DE GRAVES BRÛLURES.**

Panne de courant

N’essayez pas de faire fonctionner le four.

Mettez les disjoncteurs en position éteinte jusqu’à ce que le courant soit rétabli.

Retirez les produits des plateaux.

AVERTISSEMENT **NE DÉCHARGEZ PAS LES PLATEAUX DU FOUR PENDANT QUE LE CHARIOT EST EN POSITION LEVÉE. LES PLATEAUX CHARGÉS PEUVENT ÊTRE EXTRÊMEMENT LOURDS.**

Défaillance du brûleur

1. Réinitialiser le brûleur :
   a. Tournez la manette en position éteinte.
   b. FERMEZ le robinet du gaz pour le brûleur.

AVIS **Attendez un minimum de 5 minutes avant de passer à l’étape suivante.**

   c. OUVREZ les robinets du gaz du brûleur.
   d. Rallumez le contrôleur.
   e. Si nécessaire, réajustez la température à celle désirée.
2. Le brûleur doit maintenant redémarrer.

Produits enflammés dans la chambre de cuisson

1. Mettez les disjoncteurs hors tension.
2. Attendez que le feu soit éteint et que la chambre du four refroidisse avant d'ouvrir la porte.

AVERTISSEMENT	**NE SORTEZ PAS UN PRODUIT EN FLAMMES DU FOUR. DES BRÛLURES GRAVES ET DES DOMMAGES MATÉRIELS PEUVENT EN RÉSULTER.**	
AVERTISSEMENT	**LE FOUR LBC BAKERY PRODUIT DE L'HUMIDITÉ QUI PEUT RENDRE LE PLANCHER DE LA PIÈCE ET LES PLANCHERS EXTÉRIEURS ADJACENTS GLISSANTS. SOYEZ EXTRÊMEMENT ATTENTIF EN MARCHANT SUR UN SOL MOUILLÉ OU HUMIDE.**	
AVIS	**La température ambiante hors du four ne doit pas dépasser 104 °F (40 °C). Cela inclut la température de l'air au-dessus et autour du four.**	
AVIS	**Pendant les premières heures de fonctionnement, vous remarquerez peut-être une petite quantité de fumée provenant du four, et une légère odeur émanant de la fumée. Cela est normal pour un nouveau four et disparaîtra après les premières heures d'utilisation.**	
AVERTISSEMENT	**QUAND LA PORTE DE CHARGEMENT EST OUVERTE, DE L'AIR CHAUD ET DE LA VAPEUR SONT LIBÉRÉS DE L'INTÉRIEUR DU FOUR. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, OUVREZ LA PORTE LENTEMENT ET GARDEZ VOTRE VISAGE ET VOS MAINS LOIN DE L'OUVERTURE. TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES SONT TRÈS CHAUDES. NE TOUCHEZ À RIEN SANS GANTS DE CUISINE.**	

Procédures de chargement

Réglez les commandes.

Ouvrez la porte (lentement). Attendez que le support à chariot s'arrête et s'abaisse.

Vérifiez que la butée du chariot est en position de chargement (VOLET AVANT EN HAUT).

Alignez les canaux supérieurs du chariot du four avec le support à chariot et poussez le chariot au-delà de la butée du plateau.

Fermez la porte de chargement. Le support à chariot lèvera automatiquement le chariot et commencera à tourner.

Commencez la cuisson en appuyant sur START. Un signal sonore est émis quand la cuisson est terminée.

Procédure de déchargement

Appuyez sur la touche Silence ou ouvrez la porte de chargement pour désactiver le signal sonore.

Vous pouvez voir votre produit à travers la fenêtre. S'il semble prêt, ouvrez LENTEMENT la porte de chargement d'environ 6 po. Laissez la vapeur et l'air chaud s'échapper de l'ouverture (à retirer par au travers la hotte).

Ouvrez la porte complètement. Le support à chariot s'arrêtera et le chariot s'abaissera.

EN UTILISANT DES GANTS DE CUISINE, placez la butée de chariot en position de déchargement (VOLET AVANT VERS LE BAS).

Retirez le chariot du support à chariot.

Fermez la porte de chargement.

Procédure d'arrêt

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation. L'écran, les témoins, et le ventilateur devraient s'arrêter.
2. Pour les périodes d'arrêt de longue durée ou d'entretien, coupez les disjoncteurs des courants 120 V et 208/240 V.
3. Coupez l'alimentation du gaz en tournant le robinet de coupure des gaz en position horizontale.
4. Pour connaître le programme de nettoyage suggéré, visitez notre site Internet www.lbcbakery.com. Cliquez d'abord sur « Manuels », puis sur « Equipment Cleaning » dans le menu « Operation and Programming Manuals », ou composez le 1 888 722-5686 pour l'obtenir par télécopieur.

Votre four LBC BAKERY a été fabriqué selon des normes strictes. Le four est accrédité par ETL et répond aux normes de sécurité.

A) **La responsabilité du fabricant** est de fournir des instructions complètes et appropriées, et des recommandations pour l'exploitation et la maintenance des unités.

B) Seul du personnel qualifié et formé doit effectuer l'exploitation, l'entretien et la maintenance des unités. Il est de la **responsabilité du propriétaire/opérateur** de s'en assurer.

C) Un programme périodique de nettoyage, d'inspection et d'entretien doit être établi, et les dossiers de maintenance doivent être tenus à jour. Il est de la **seule responsabilité de l'utilisateur** d'établir, de planifier et d'appliquer la fréquence et la portée de ces programmes, conformément à la pratique recommandée et en tenant compte des conditions réelles d'exploitation. Pour connaître le programme de nettoyage suggéré, visitez notre site Internet www.lbcbakery.com. Cliquez d'abord sur « Manuels », puis sur « Equipment Cleaning » dans le menu « Operation and Programming Manuals », ou composez le 1 888 722-5686 pour l'obtenir par télécopieur.

D) Les unités doivent être exploitées en respectant des limites, qui ne dépassent pas les limites opérationnelles de chaque composant.

AVIS **Sur cet appareil ou tout autre de LBC BAKERY, la maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié. Consultez l'annuaire des agences de services autorisées, appelez à l'usine au 1 888 722-5686 ou consultez le site Internet www.lbcbakery.com pour connaître l'agence de services la plus proche.**

AVIS **Pour assurer une sécurité et des performances optimales pour les modèles de fours à chariot LRO-1G et LRO-2G de LBC BAKERY, la mise en œuvre d'un programme d'entretien périodique est recommandée. L'utilisateur est l'unique responsable pour la création, la planification et l'application d'un tel programme. Bien que l'intervalle réel entre les opérations de maintenance puisse varier en fonction de l'environnement dans lequel le matériel est utilisé.**

Carte de nettoyage et d'entretien, retirez-la et conservez-la sur le four à chariot ou près de celui-ci.

Nettoyage

Bonne utilisation des outils de nettoyage. Utilisez des piles alcalines, nettoyants alcalins chlore chlore ou non avec un chiffon doux, à poils doux brossé, grattoirs en plastique ou de tampons à récurer.

1. Laisser le four refroidir
2. Balayer tous les débris du fond du four avec
3. Clean both sides of the oven windoe with mild soapy water

Nettoyage hebdomadaire:

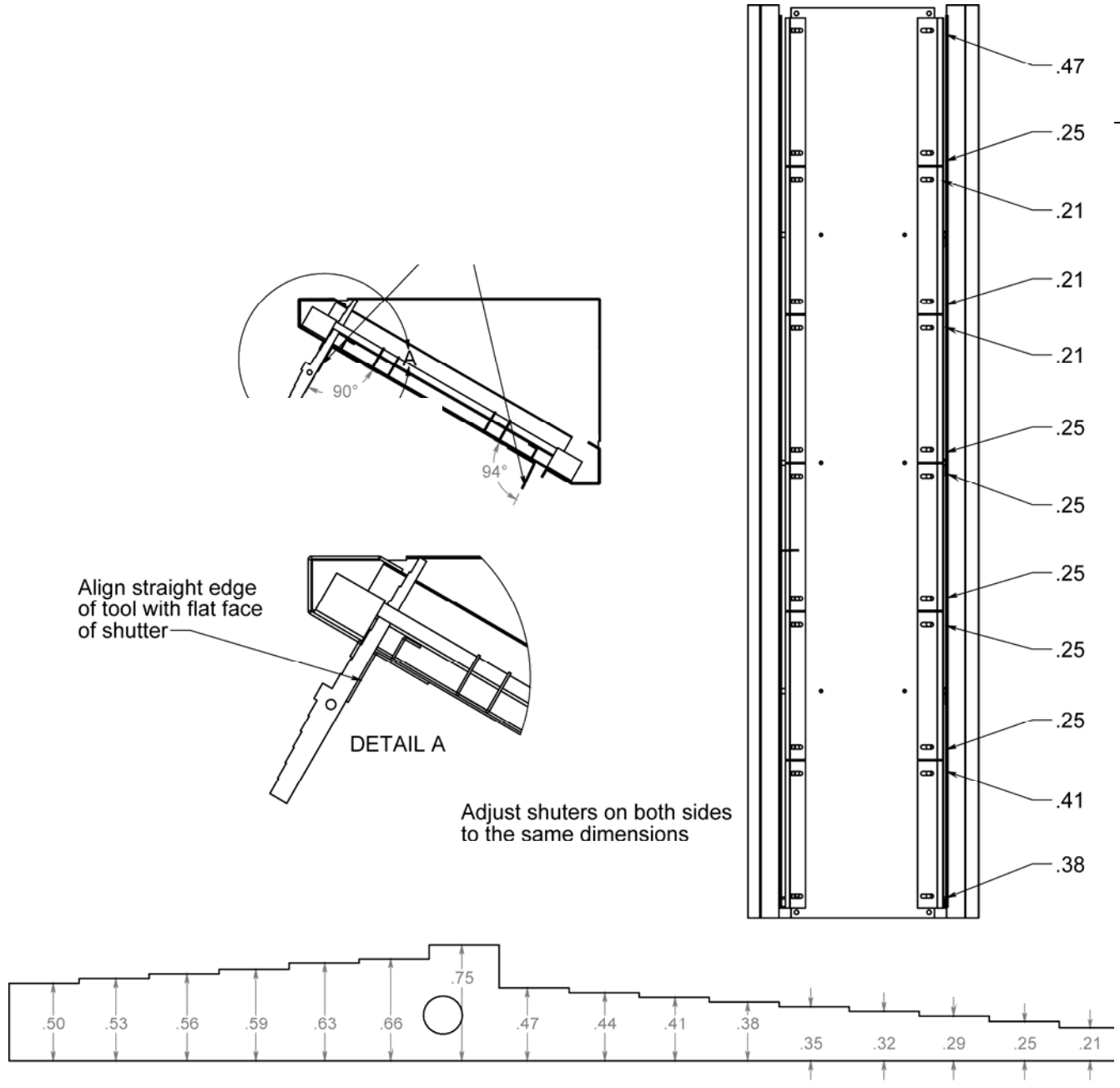
1. Effectuez un nettoyage quotidien
2. Essuyez toutes les surfaces intérieures avec un chiffon propre et humide. Si vous le souhaitez, utiliser un savon doux pour éliminer les aliments collés sur les particules.

Nettoyage mensuel:

1. Effectuer le nettoyage quotidien
2. Effectuer un nettoyage hebdomadaire
3. Retirer les filtres de hottes et de nettoyer à l'eau chaude savonneuse, séchez avec un chiffon propre
4. Nettoyez toutes les surfaces hotte intérieur avec de l'eau chaude savonneuse, séchez avec un chiffon propre.
5. Nettoyez toutes les surfaces intérieures avec de l'eau savonneuse guerre, sécher avec un chiffon propre
6. Re-installer tous les filtres de hottes et les entretoises filtre

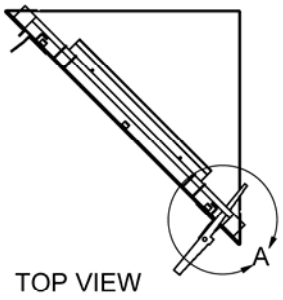
Tâche	Solution de nettoyage	Commentaires
Routine de nettoyage	De savon, de l'ammoniac,	appliquer avec un tissu ou une
Les empreintes digitales et des frottis	nettoyant pour acier	fournit une couche protectrice
les taches tenaces et la décoloration	savon en poudre,	frotter dans le sens des lignes de
Graisse et les matières grasses, de sang, de nourriture brûlée,	jet-sur nettoyant à four	l'enlèvement excellent sur toutes les surfaces
Graisse et huile	avec un produit à bon	Appliquer avec une éponge ou un
Restoration/Passivation	Benefit,	

Configuration du volet de LRO-1

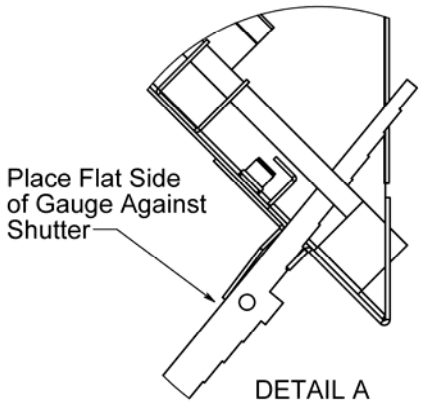


LRO-2 Shutter Settings.

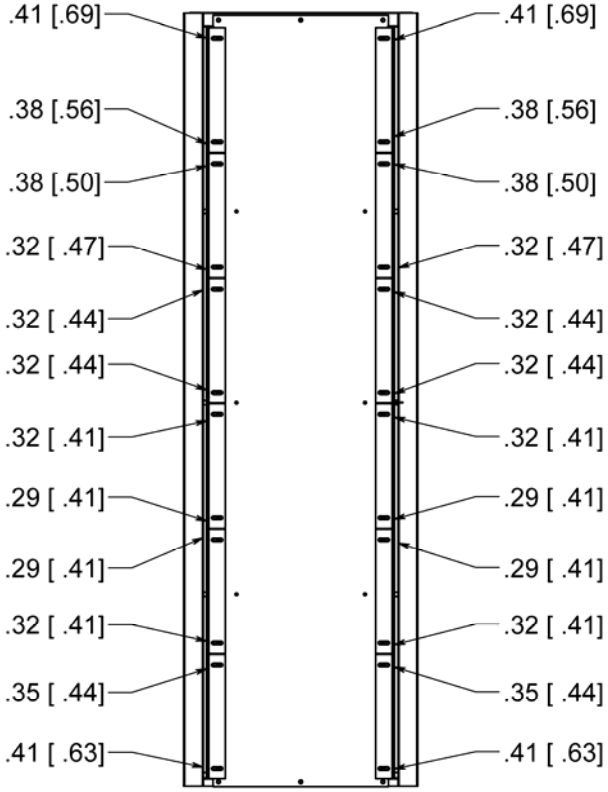
Make measurements
next to screw holes.



TOP VIEW

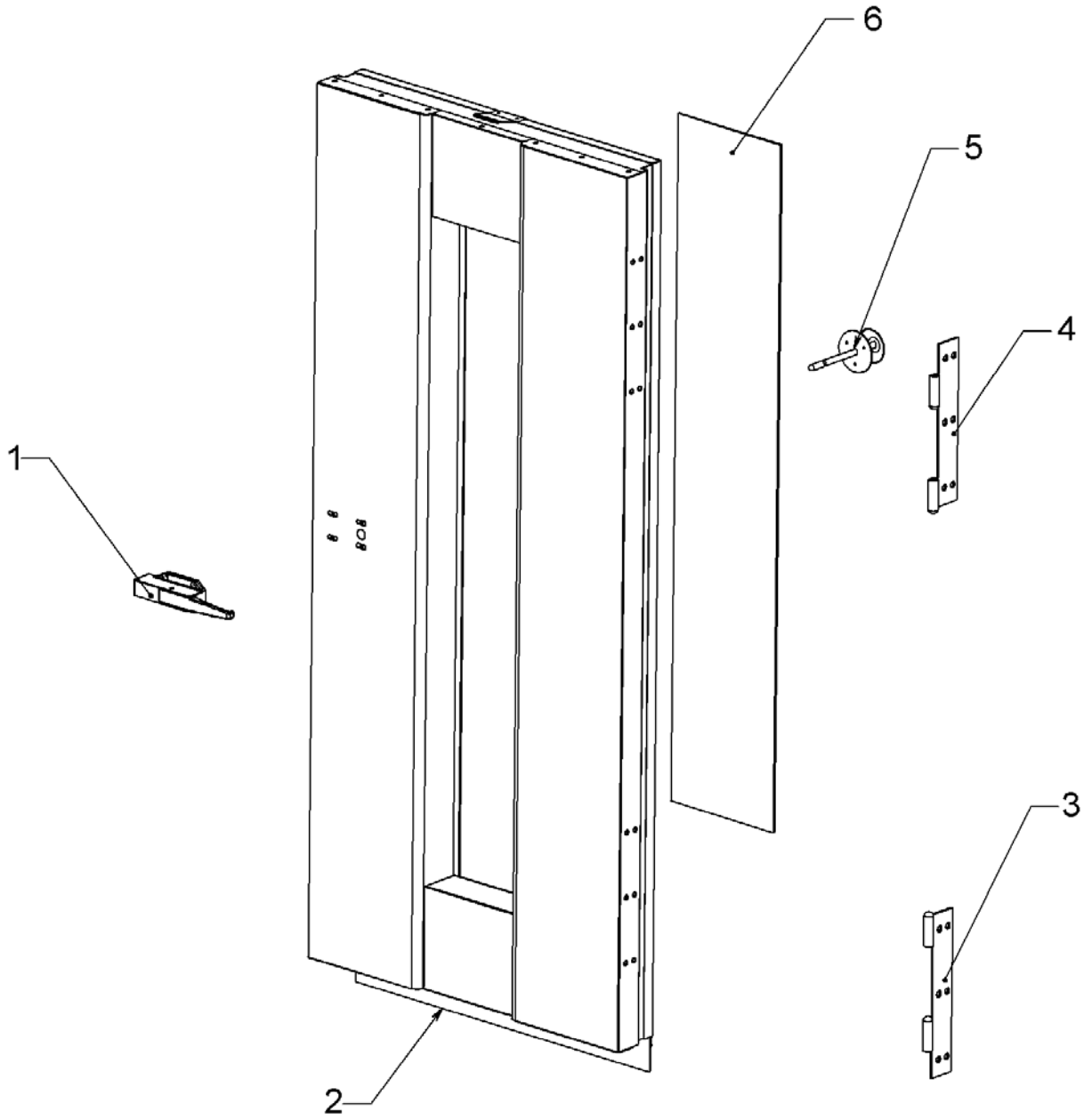


DETAIL A

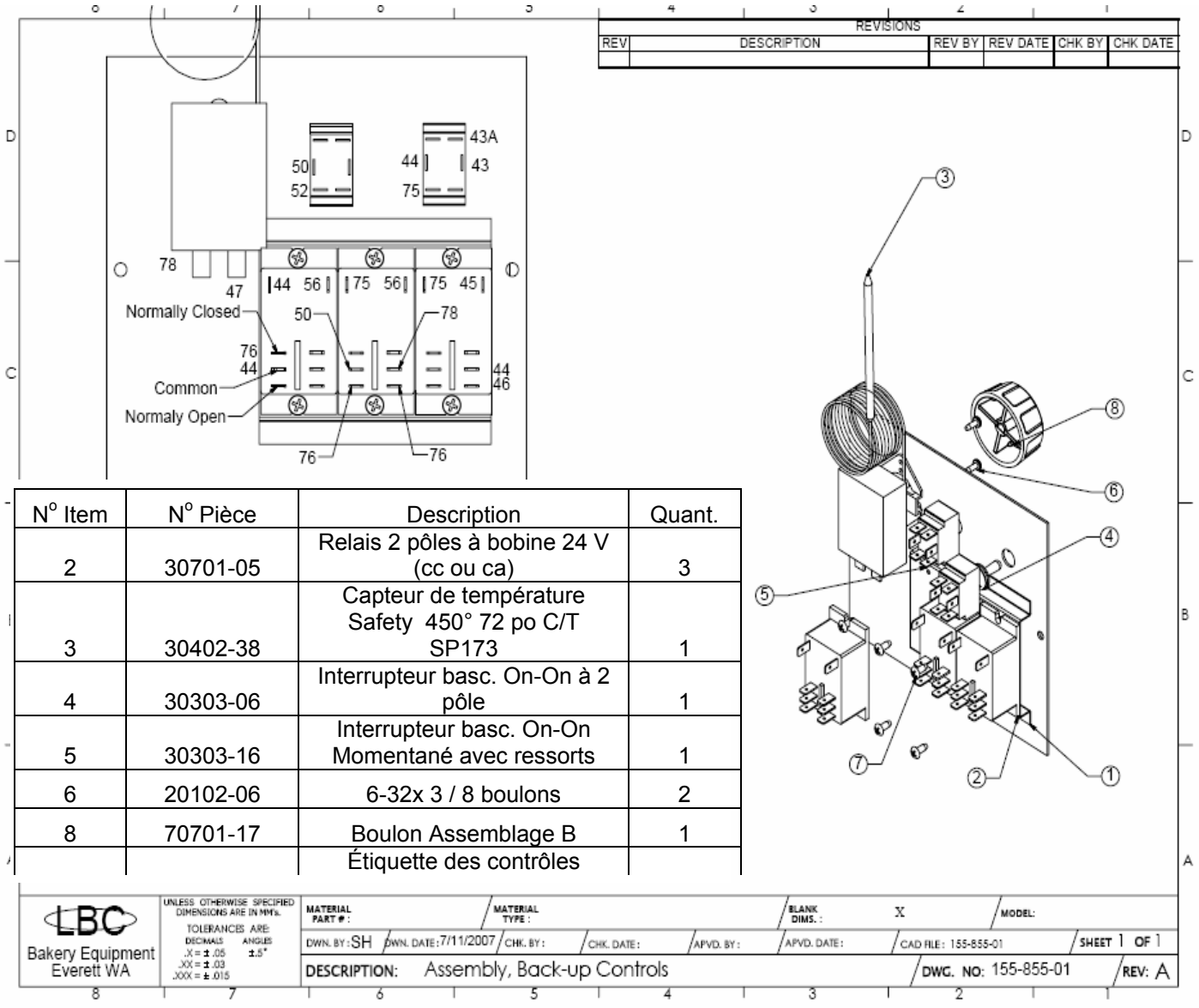


Note: Ovens with serial numbers
after S-60444 use settings in [*].

Shutter Adjustment Gauge (150-579)


6
5
4
1
3
2

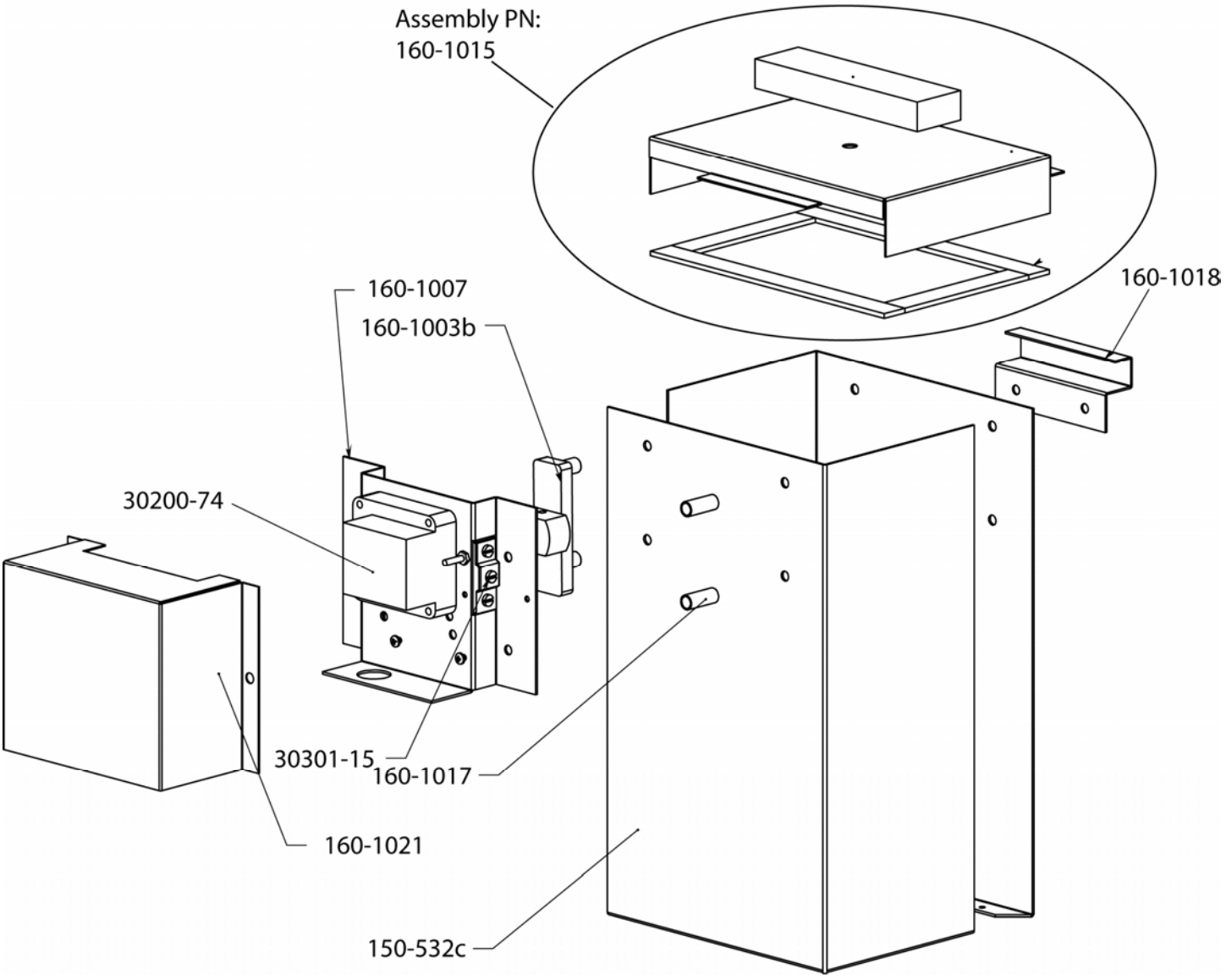
Option de sauvegarde de contrôle



N° Item	N° Pièce	Description	Quant.
2	30701-05	Relais 2 pôles à bobine 24 V (cc ou ca)	3
3	30402-38	Capteur de température Safety 450° 72 po C/T SP173	1
4	30303-06	Interrupteur basc. On-On à 2 pôle	1
5	30303-16	Interrupteur basc. On-On Momentané avec ressorts	1
6	20102-06	6-32x 3 / 8 boulons	2
8	70701-17	Boulon Assemblage B	1
		Étiquette des contrôles	

Exploded View Drawing
Models LRO-1G and LRO-2G Chamber Vent Assembly

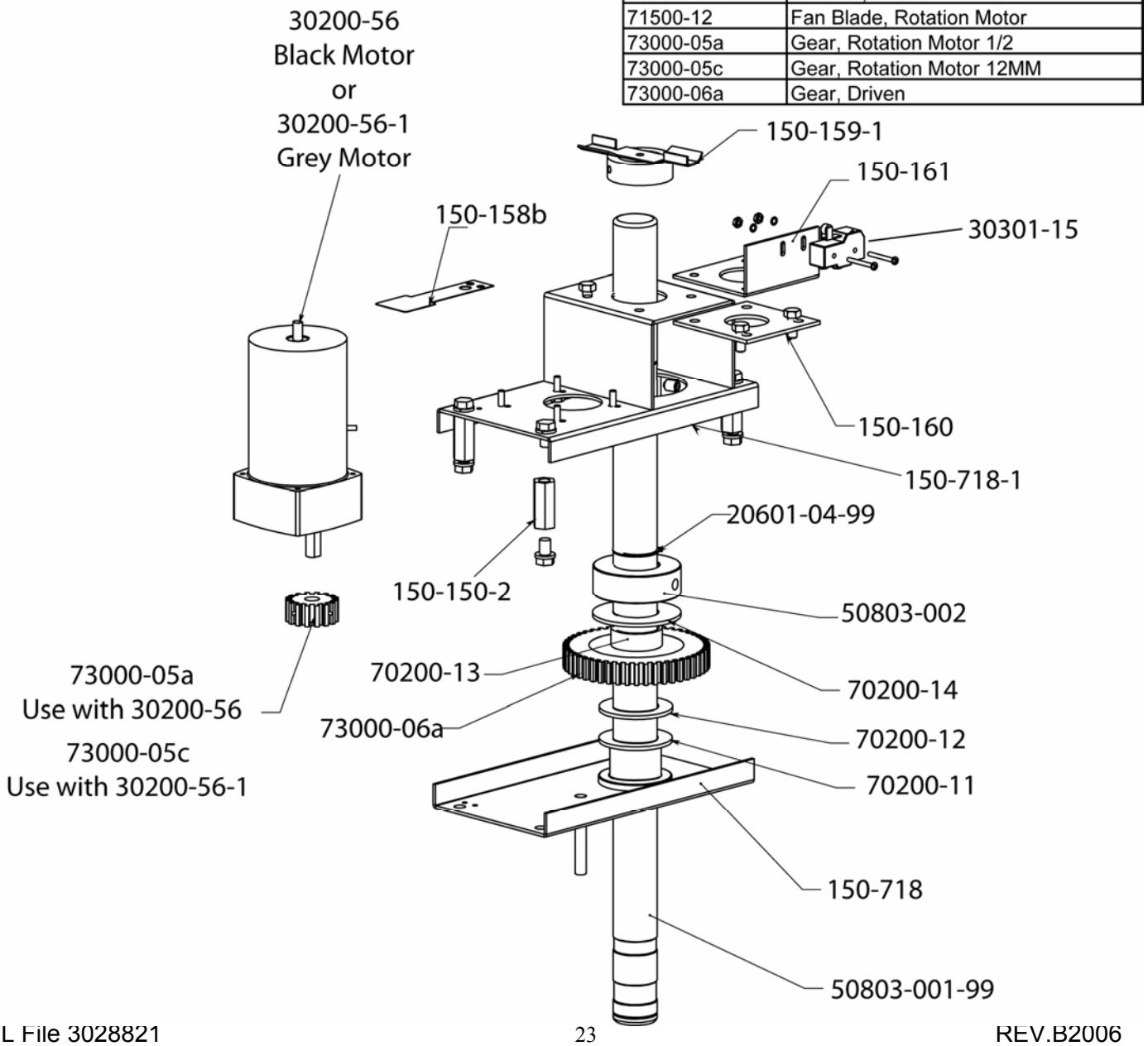
Part Number	Description
160-1021	Cover, Vent Motor
30301-15	Switch
30200-74	Motor, Vent
160-1007	Motor Mount
160-1003b	Cam, Vent Cover
160-1017	Spacer, Vent Motor
155-532c	Vent Body
160-1015	Damper Assembly, Vent



Exploded View Drawing
LRO Gear Drive Rack Rotation System

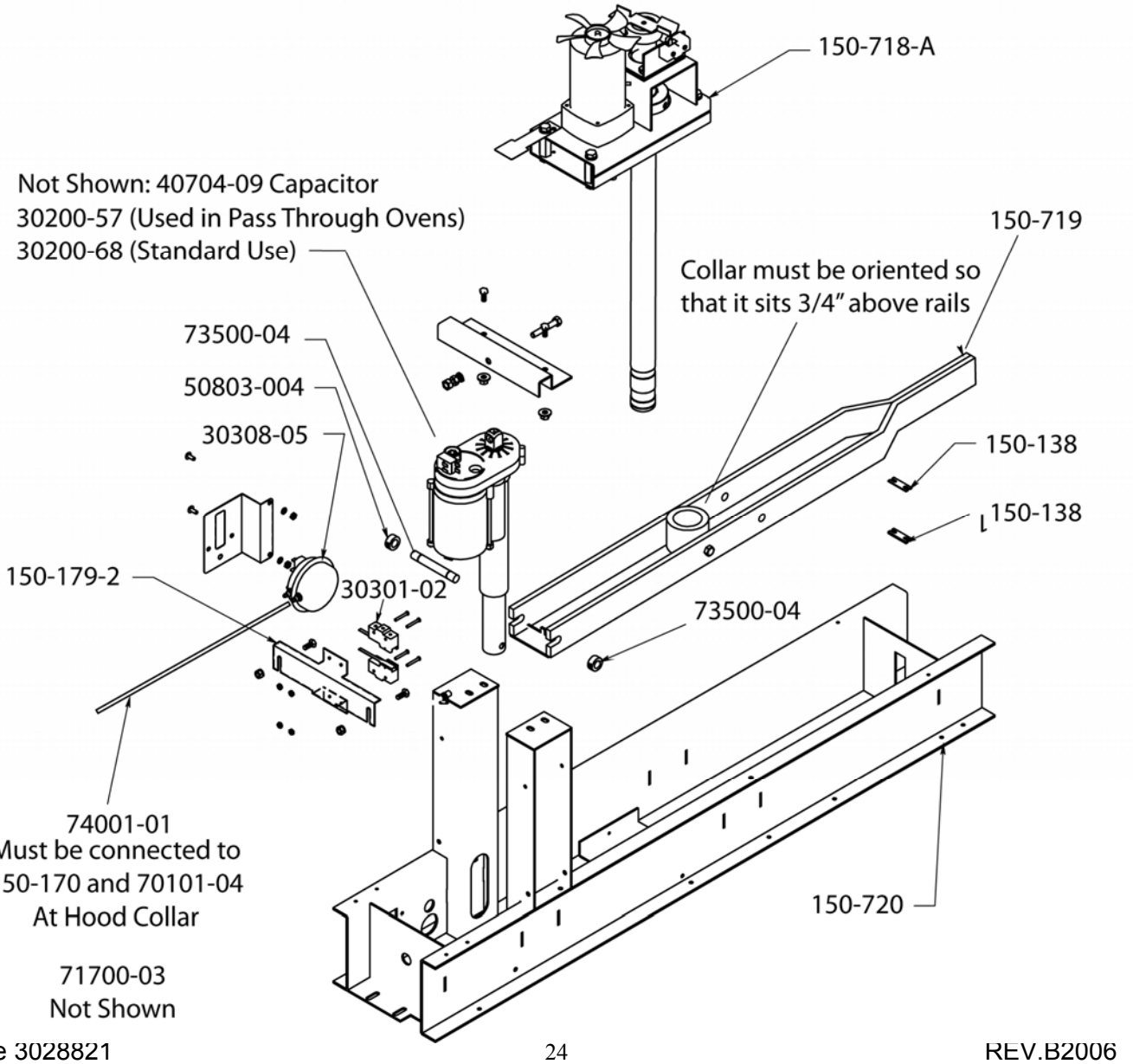
Part Number	Description
150-150-2	Rotation Spacers
150-158b	Actuator, Limit Switch Rev A
150-159-1	Pointer Switch Cam Rev A
150-160	Micro Switch Bushing
150-161	Bracket, Rotation Switch
150-718-1	Motor Mount Assy, LRO
20601-04-99	Snap Ring
30200-56	Motor, Rack Rotation 1/2 Shaft
30200-56-1	Motor, Rack Rotation 12 mm Shaft
30301-15	Switch, Rack Rotation
40704-06	Capacitor, For Motor PN: 30200-56
40704-12	Capacitor, For Motor PN: 30200-56-1
50803-001-99	Rotation Shaft
50803-002	Drive Collar
70200-11	Bushing Floro Gold
70200-12	Washer 1.55 ID x .125
70200-13	Bushing, Drive Gear
70200-14	Washer, Friction Thrust
71500-12	Fan Blade, Rotation Motor
73000-05a	Gear, Rotation Motor 1/2
73000-05c	Gear, Rotation Motor 12MM
73000-06a	Gear, Driven

Not Show:
71500-12 Fan Blade For 30200-56 Only
40704-06 Capacitor For 30200-56 Only
40704-12 Capacitor For 30200-56-1 Only



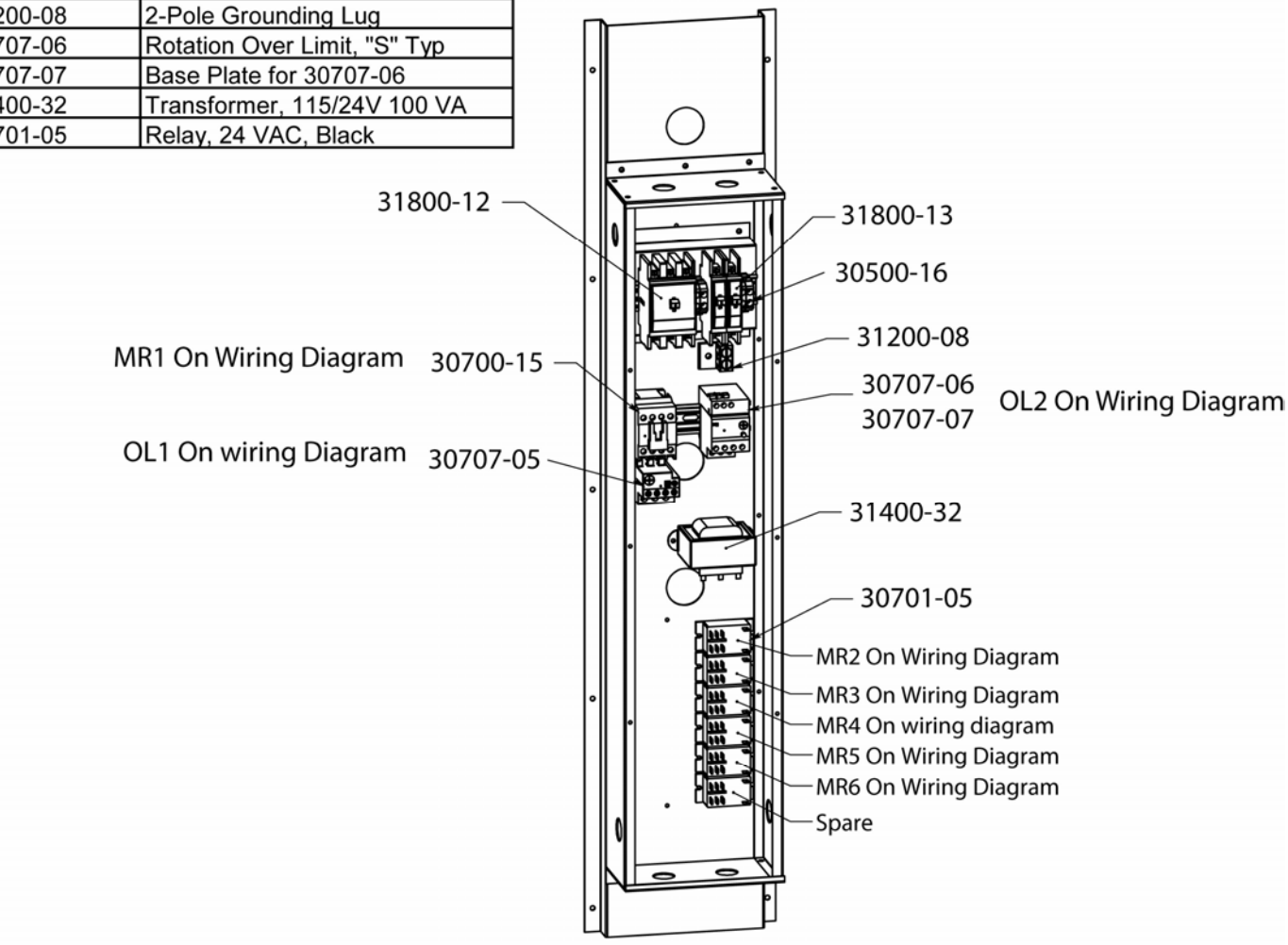
Exploded View Drawing
LRO Lift Rotate Assembly

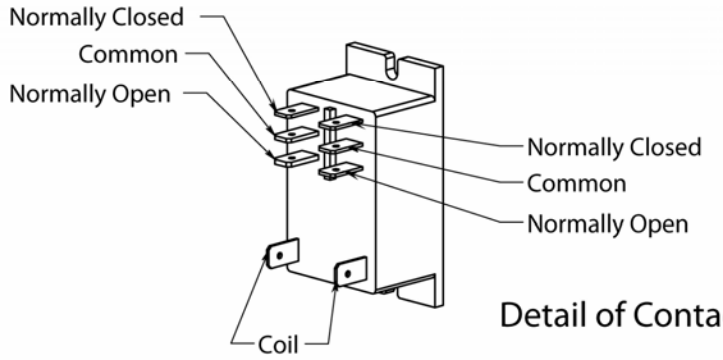
Part Number	Description
150-138	Bushing, Teflon, LRO
150-170	1/4 x 3' Aluminum Tube (not shown)
150-179-2	Bracket, Limit Switch
150-718-A	Rotator Assy, Gear Drive
150-719	Lifter Fork Assembly
150-720	Lifter Assembly
30200-57	Linear Actuator, (Pass Through Ovens Only)
30200-68	Linear Actuator, (Supertech)
30301-02	Switch, Lift/Lower
30308-05	Air Switch
40704-09	Capacitor, Linear Actuator
50803-04	Lifter Pin
70101-04	10MM x 3/8" Commpresion Fitting (not shown)
71700-03	Hose Clamp, 1/2" (not shown)
73500-04	Coller, 1/2" ID Steel
74001-01	Hose 1/4" ID Neoprene



Exploded View Drawing
LRO Electrical Compartment

Part Number	Description
31800-12	CB 15amp 3 phase
30700-15	Contactor, Blower Motor
30707-05	Contactor, Over Limit 7.5 - 11
31800-13	Circuit Breaker ,15 AMP
30500-16	Terminal Block, 1 Pole
31200-08	2-Pole Grounding Lug
30707-06	Rotation Over Limit, "S" Typ
30707-07	Base Plate for 30707-06
31400-32	Transformer, 115/24V 100 VA
30701-05	Relay, 24 VAC, Black

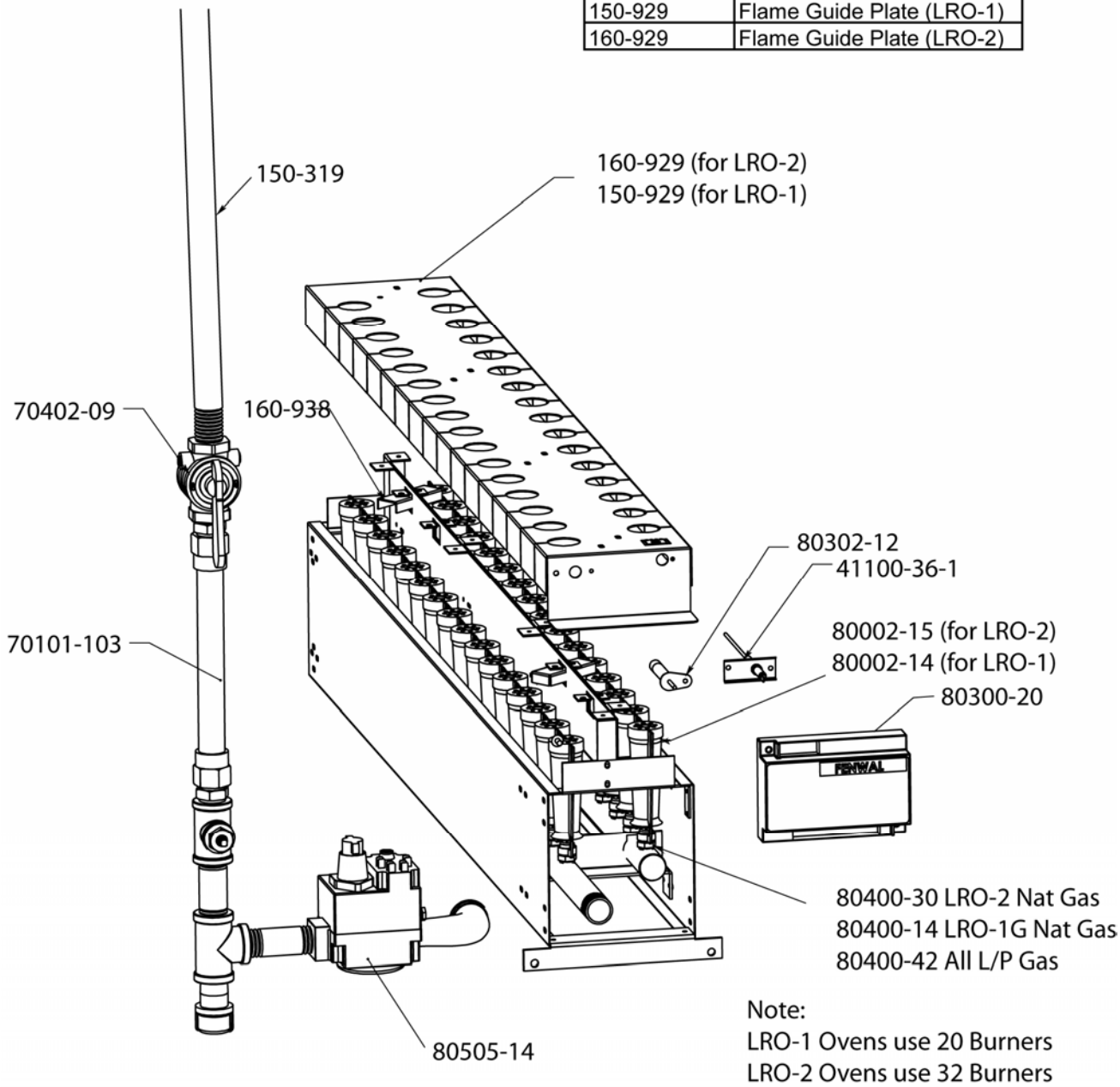




Detail of Contacts for 30701-05

Exploded View Drawing
LRO-G Burner Manifold Assembly

Part Number	Description
150-319	1" Black Pipe
70402-09	Valve, Manual Gas
70101-103	1" Flex Pipe
80505-20	Ignition Module (1 Try)
80400-30	Orfice LRO-2 Nat Gas
80400-14	Orfice LRO-1 Nat Gas
80400-42	Orfice All Models L/P Gas
4110-36-1	Flame Sensor
80302-12	Ignitor, Hot Surface
150-929	Flame Guide Plate (LRO-1)
160-929	Flame Guide Plate (LRO-2)

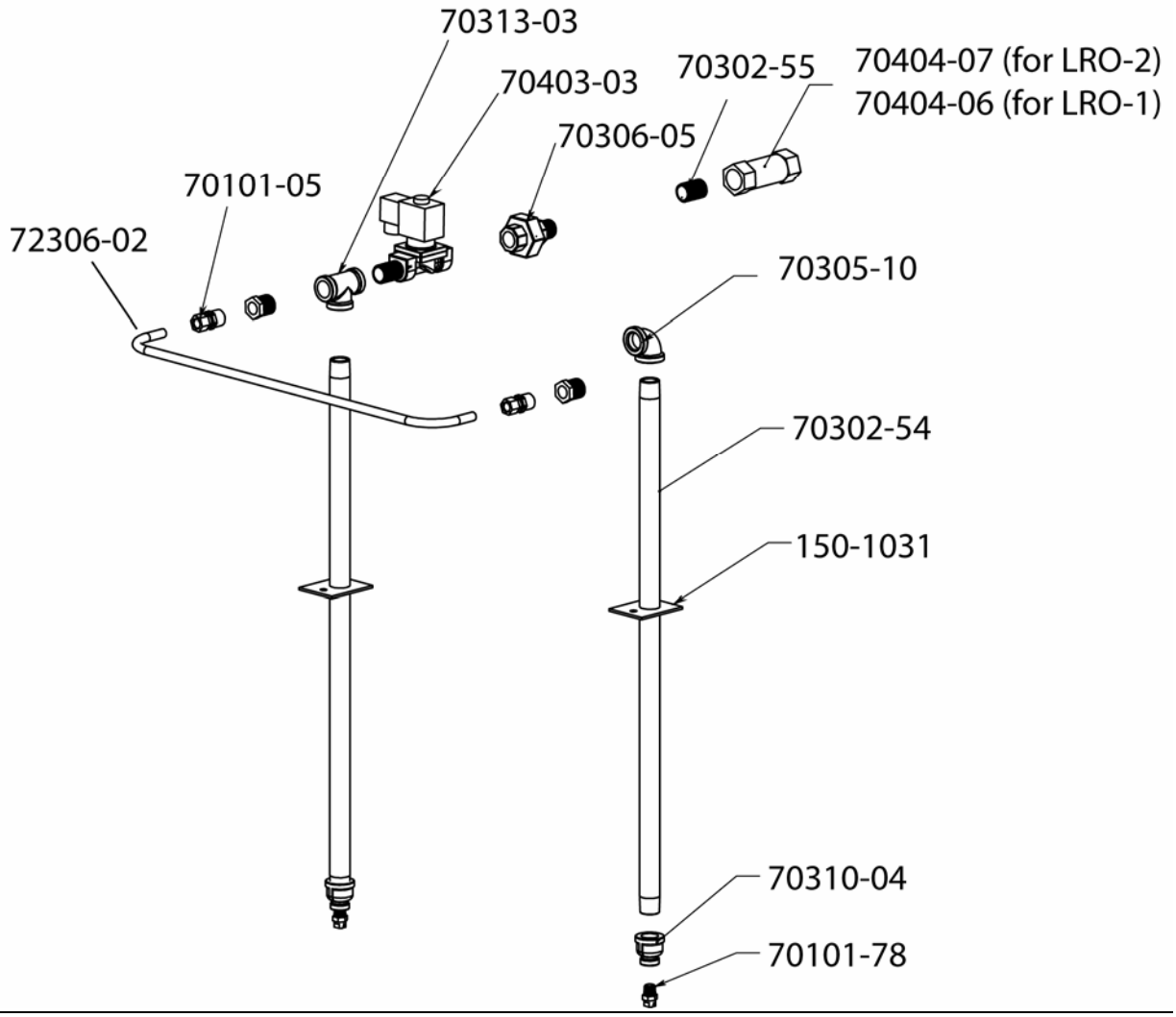


Note:
LRO-1 Ovens use 20 Burners
LRO-2 Ovens use 32 Burners

Explodes View Drawing
Water Injection Plumbing

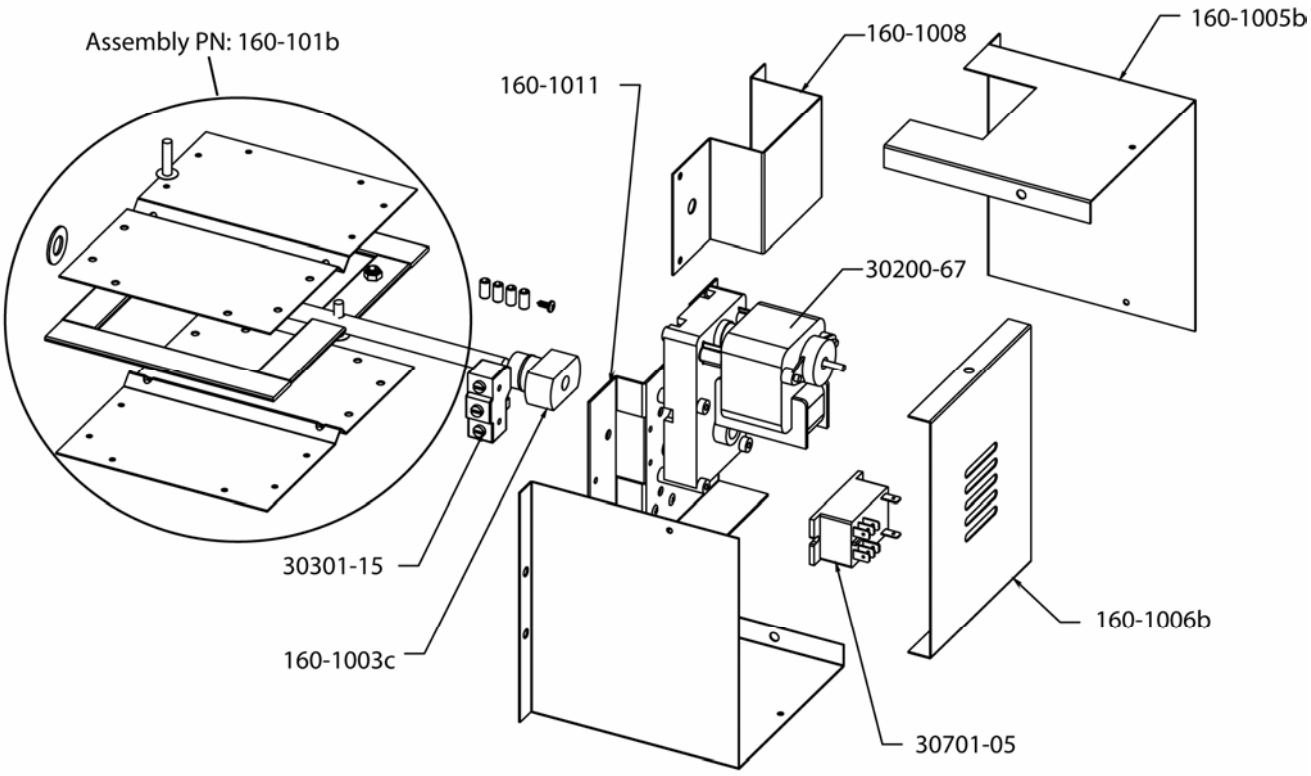
Note:
LRO-2 Double Rack Ovens Are As Shown
LRO-1 Single Rack Ovens Use Only One Tube

Part Number	Description
72306-02	Tube, 3/8" Copper
70101-05	Fitting, 3/8" Compression
70313-03	Valve, Solenoid Water Supply
70403-03	Union, 1/2"
70302-55	Nipple, 1/2" Close
70404-07	Flow Control (LRO-2 Oven)
70404-06	Flow Control (LRO-1 Oven)
70305-10	Elbow, 1/2"
70302-54	Pipe, 1/2" Galv.
150-1031	Flange, Spray Tube
70310-04	Reducer, 34" - 1"
70101-78	Nozzle, Flat Spray

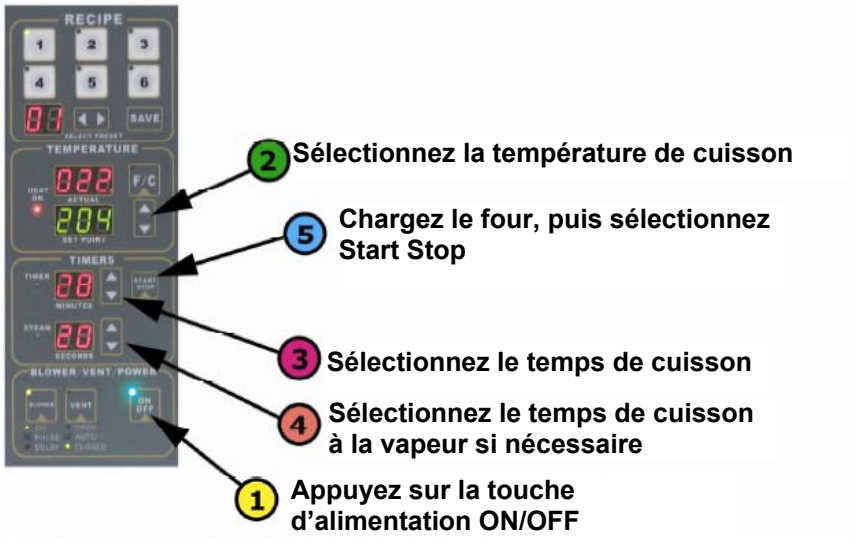


Exploded View Drawing for Model LRO-2G Exhaust Duct Damper

Part Number	Description
160-101b	Damper Assembly
30301-15	Flapper Switch
160-1003c	Cam, Damper Motor
160-1011	Assembly Mount
160-1008	Motor Mount
30200-67	Damper Motor
30701-05	Relay, 30A 24V Coil
106-1006b	Cover, Top
160-1005b	Cover, Side

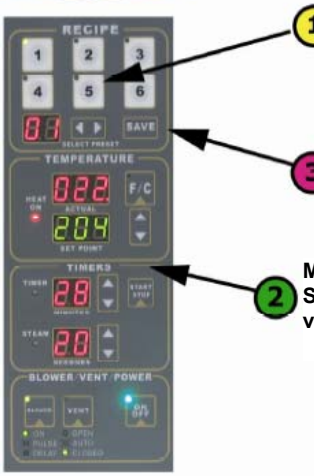


Fonctionnement en Mode Manuel



Toutes les fonctions peuvent être modifiées au cours du cycle de cuisson.
Pour ventiler le four à tout moment pendant la cuisson, appuyez sur la touche VENT.
Pour mettre en marche ou différer le ventilateur, appuyez sur la touche BLOWER.
TRÈS IMPORTANT : Le four ne chauffe pas lorsque le ventilateur n'est pas en marche!

Programmation de Recette



1 **Choisissez un numéro de recette à programmer en sélectionnant les touches 1 à 6 ou en faisant défiler les 99 recettes**

NOTE : Le numéro de la recette sélectionnée sera affiché

3 **Appuyez sur la touche SAVE deux fois pour sauvegarder cette recette**

2 **Modifiez le temps de cuisson, la température et le temps de vapeur. Si vous le désirez, sélectionnez la fonction Auto Vent pour que la vapeur soit ventilée automatiquement aux 2/3 de la cuisson.**

LBC Bakery Equipment Co Rev 11.07 2007

LBC BAKERY EQUIPMENT

A SINMAG Company

LBC Bakery Equipment, Inc.

Four à chariots de la séries LRO

40102-54 Commandes Digitales

Instructions d'opération et de programmation

Revision 3.08

5901 23rd Drive West
Suite 105
Everett, WA 98203
888-722-5686
www.lbcbakery.com

Instruction Pour le Mode Manuel

1: Commencez par appuyer sur la touche POWER

NOTE: En fonction du mode selon lequel le four a été utilisé pour la dernière fois, l' écran de ststut affichera soit le mode de recette préprogrammée, soit le mode manuel.
Le four démarrera toujours selon son dernier mode de fonctionnement.
La température actuelle du four sera affichée sur l écran LED de température du four.

2: Entrez dans le mode manuel

Appuyez sur la touche Manual Recipe pour basculer entre le mode de recettes préprogrammées et le mode manuel

Ill - 1

Select Up Arrow Key
Select Key
Select Down Arrow Key

Ill - 2

3: Entrez les parmètres de cuisson

Appuyez sur la touche de sélection pour surligner les minutes du temps de cuisson.
Appuyez sur les fleches du haut et du bas pour changer le temps de cuisson.

Utilisez également la touche de sélection et les flèches pour ajuster les autres paramètres

Notes importantes: Une durée de cuisson à la vapeur trop grande peut causer un débordement d' eau et une perte de température. N' excedez jamais 30 secondes de vapeur a la fois.
Le four ne chauffe pas lorsque le retardateur du ventilateur est activé. Limitez le délai du ventilateur à 2 à 5 minutes pendant la cuisson. Si davantage de temps est nécessaire, envisagez d' utiliser la fonction Pulse Blower du ventilateur.
Le temps de ventilation est calculé à partir de la fin du temps de cussion. Par exemple, pour ventiler le four à la moitié d' une cuisson de 20 minutes, établissez un temps de ventilation de 10 minutes.
La fonction Pulse Blower fera fonctionner le ventilateur pendant 1 minute, puis l' arretera pendant 3 minutes durant toute la cuisson.
Le teps de cuisson ne peut pas etre inférieur à la somme de toutes ces fonctionnalités.

4: Appuyez sur la flèche de démarrage

Attendez que le four ait fini de préchauffer avant de le charger. Vérifiez l' écran de statut pour savoir si le four est unmode Preheating ou Read to Bake

Appuyez sur la flèche de démarrage

Ill - 3

5: Fin de la cuisson

Appuyez pour mettre fin à la cuisson

Appuyez pour ajouter du temps de cuisson

Ill - 4

Ce four est muni d' un mode d' économie d' énergie.
La flèche de démarrage DOIT être pressée pour commencer un cycle de cuisson.

À la fin de la cuisson, le compter affichera 00:00 et la contrôleur émettra un bip.
Si le produit a besoin de plus de temps pour achever la cuisson, appuyez sur la flèche sous le +3 Min pour ajouter trois minutes de cuisson ou appuyez sur la flèche sous le mot Silence pour mettre fin à la cuisson.

LBC Bakery Equipment, Inc. Rev 3.08 2010

Instruction pour recettes préprogrammeés

1: Commencez par appuyer sur la touche POWER

Note: En fonction du mode selon lequel le four a été utilisé pour la dernière fois, l écran de statut affichera soit le mode de recette préprogrammée, soit le mode manuel.

2: Entrez dans le mode de programmation

Appuyez sur la touche Manual Recipe pour basculer entre le mode de recettes préprogrammées et le mode manuel

Ill - 5

3: Ouverez la liste des recettes

Appuyez sur la flèche située sous List

Ill - 6

4: Sélectionnez une recette

À l' aide des flèches du haut et du bas, faites défiler les 60 recettes jusqu' à ce que celle que vous désirez apparaisse surlingnée

5: Sélectionnez Preheat

Appuyez sur la flèche de préchauffage

Ill - 7

6: Appuyez sur START

Lorsque le four indique Ready Temperature, chargez le chariot et appuyez sur la flèche de démarrage.

Ill - 8

7: Fin de la cuisson

Appuyez pour terminer la cuisson

Appuyez pour ajouter du temps.

Ill - 9

Modification et ajout des recettes préprogrammés

1: Commencez par appuyer sur la touche POWER

2: Entrez dans le mode de programmation

Appuyez sur la touche Manual Recipe pour basculer entre le mode de recettes préprogrammées et la mode manuel

Ill - 10

3: Ouvez la liste de recettes

Appuyez sur la flèche située sous List

4: Sélectionnez une recette

À l' aide des flèches du haut et du bas, faites défiler les 60 recettes jusqu' à ce que celle que vous désirez apparaisse surlignée.

Ill - 11

5 : Appuyez sur la touche Edit

Appuyez sur la flèche pour ouvrir la recette

Ill - 12

6: Programmez des actions

Utilisez la touche de sélection pour vous déplacer sur l' écran
Appuyez sur la flèche du haut ou sur celle du bas pour modifier les réglages

Ill - 13

7: Appuyez sur la touche Next

Appuyer sur la flèche sous Next

Les actions sont déterminées par leur durée.
S' il n' y a pas de durée pour une action, elle ne fonctionnera pas.
La vapeur et la ventilation ne peuvent pas être utilisées durant la même action.

Ill - 14

8: Nom et icône

Utilisez la touche de sélection pour vous déplacer sur l' écran.
Appuyez sur la flèche du haut ou sur celle du bas pour modifier le nom ou l' icône

9: Enregistrez les modifications

Appuyez sur la fléche sous Save

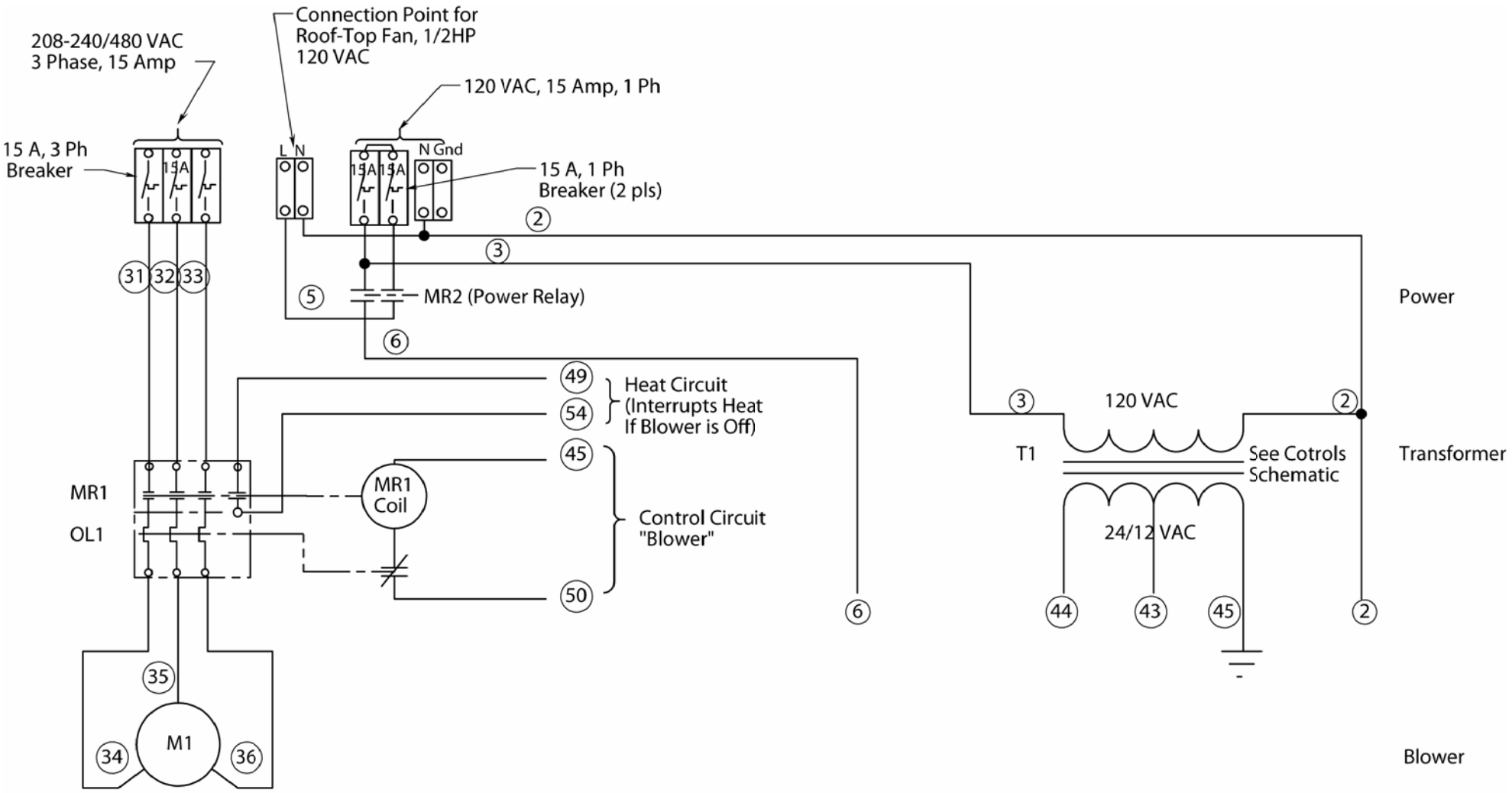
Exemples de recette

Gros muffins

Tertes surgelées de 10 po

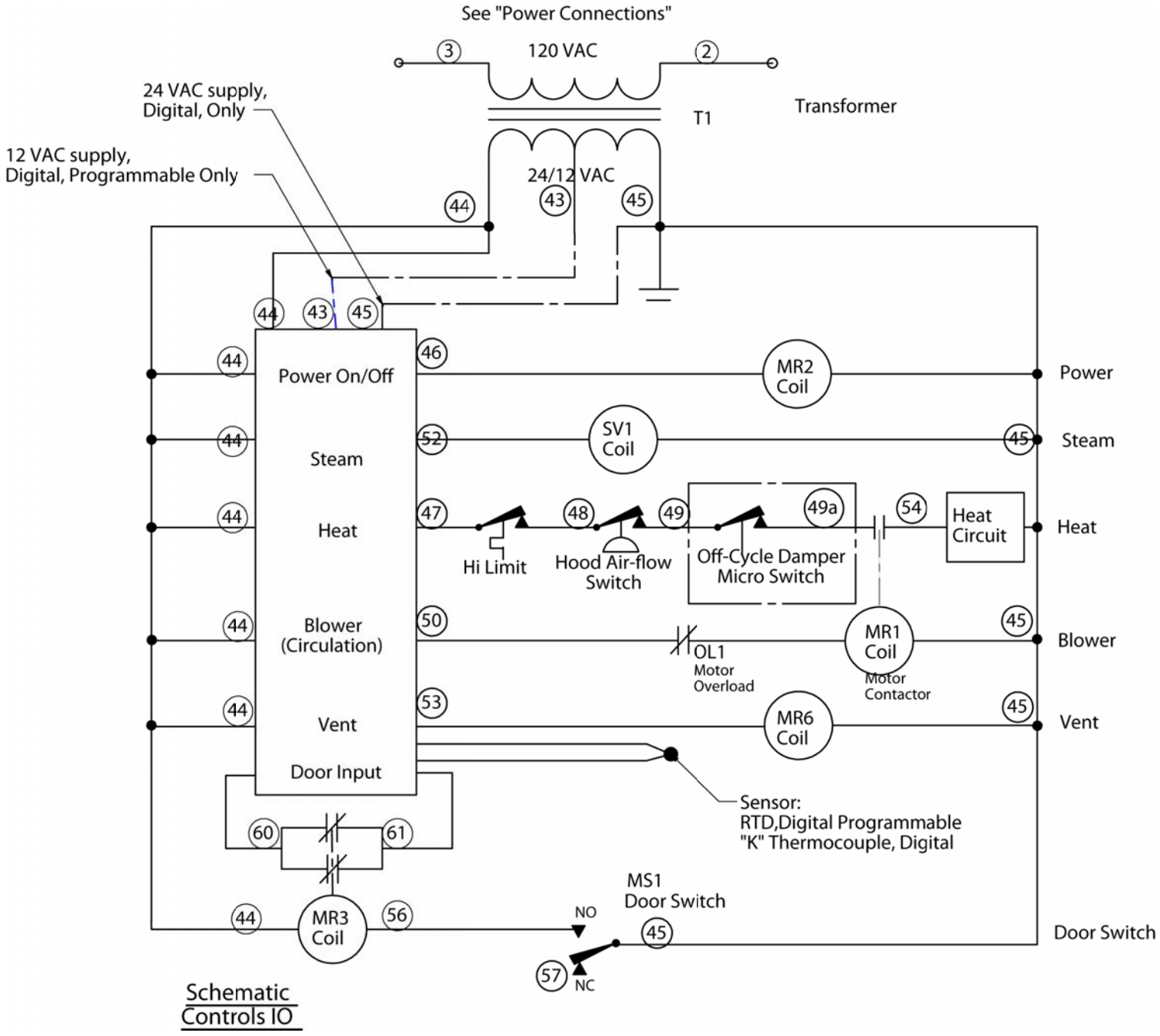
Pain italien
Pâte surgelée

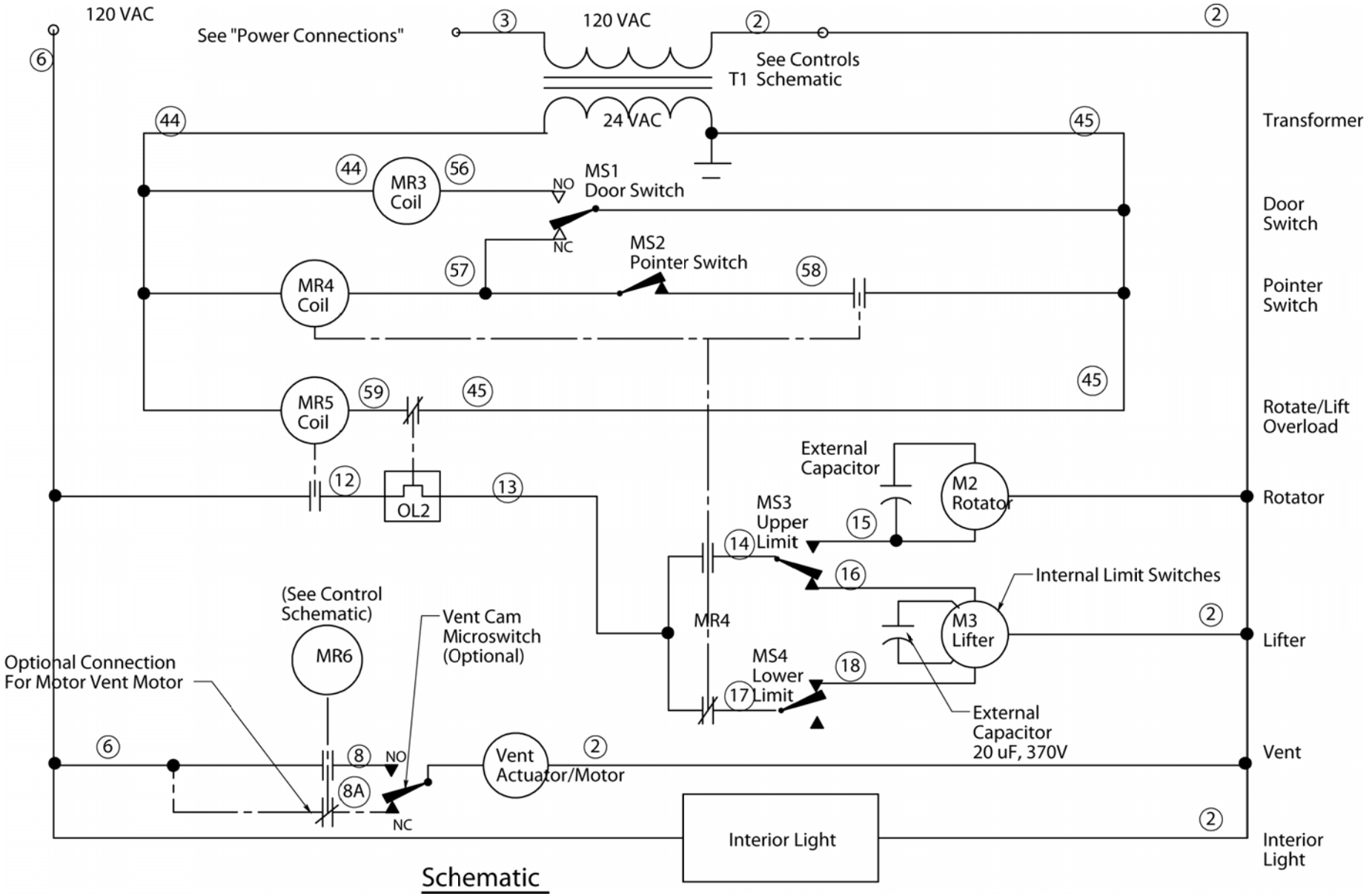
Baguettes croustillantes
Pâte surgelée



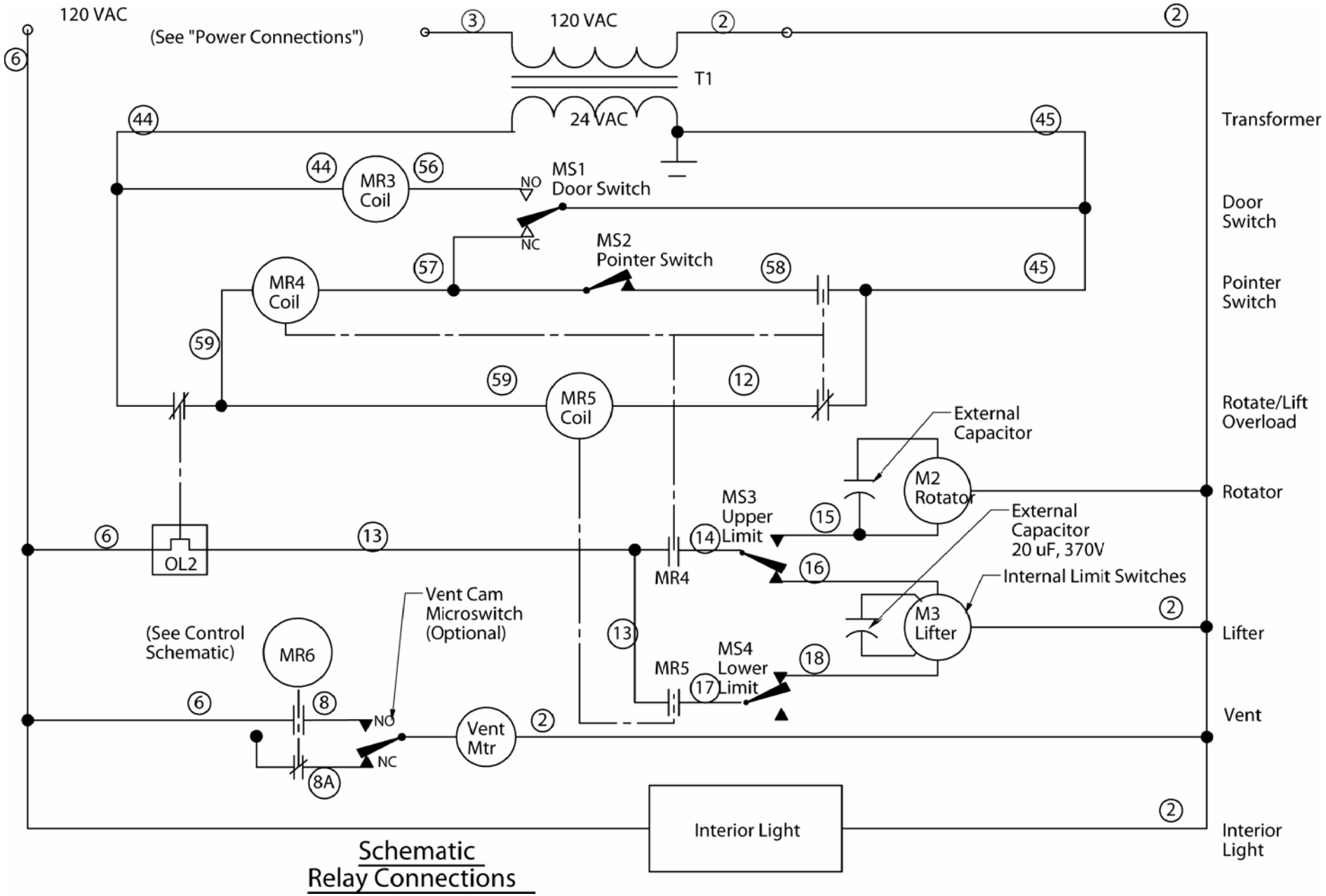
Voltage	Wire 34	Wire 35	Wire 36	-	-	-
208-240	T1,T7	T2,T8	T3,T9	T4,T5,T6		
480	T1	T2	T3	T7,T4	T8,T5	T9,T6

Schematic
Power Connections

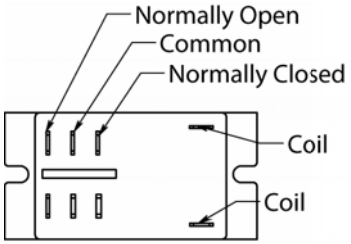

See "Power Connections"
3
120 VAC
2
T1
Transformer
24 VAC supply,
Digital, Only
12 VAC supply,
Digital, Programmable Only
24/12 VAC
44
43
45
Power On/Off
Steam
Heat
Blower
(Circulation)
Vent
Door Input
46
52
47
48
49
49a
50
53
54
MR2
Coil
SV1
Coil
Hi Limit
Hood Air-flow
Switch
Off-Cycle Damper
Micro Switch
Heat
Circuit
OL1
Motor
Overload
MR1
Coil
Motor
Contactor
MR6
Coil
Power
Steam
Heat
Blower
Vent
Sensor:
RTD,Digital Programmable
"K" Thermocouple, Digital
60
61
MR3
Coil
56
MS1
Door Switch
NO
NC
57
Door Switch
Schematic
Controls IO

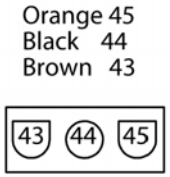

120 VAC
See "Power Connections"
6
3
120 VAC
2
See Controls
T1 Schematic
2
Transformer
24 VAC
44
45
44
MR3
Coil
56
NO
MS1
Door Switch
NC
Door
Switch
MS2
Pointer Switch
57
58
MR4
Coil
Pointer
Switch
45
MR5
Coil
59
45
Rotate/Lift
Overload
External
Capacitor
M2
Rotator
12
OL2
13
Rotator
MS3
Upper
Limit
15
14
16
Internal Limit Switches
(See Control
Schematic)
MR6
Vent Cam
Microswitch
(Optional)
MR4
M3
Lifter
2
Lifter
Optional Connection
For Motor Vent Motor
MS4
Lower
Limit
18
17
External
Capacitor
20 uF, 370V
6
8
NO
8A
NC
Vent
Actuator/Motor
2
Vent
2
Interior Light
Interior
Light

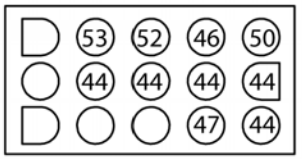
Schematic



Schematic Relay Connections



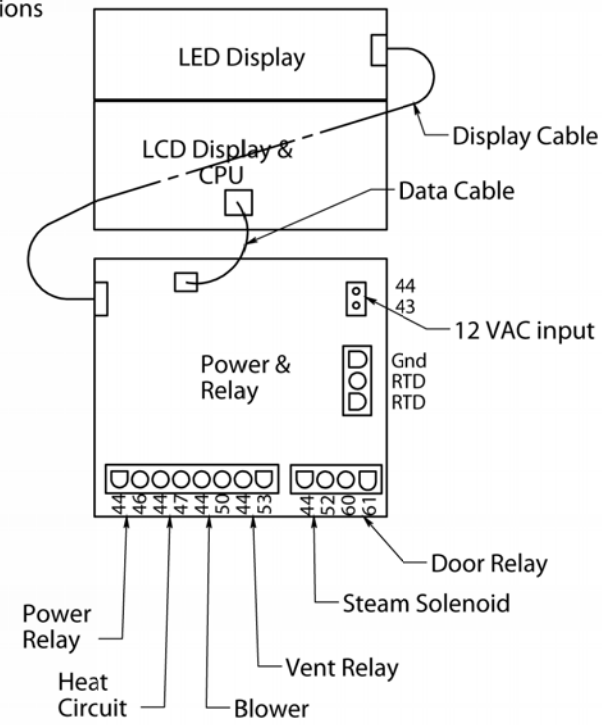




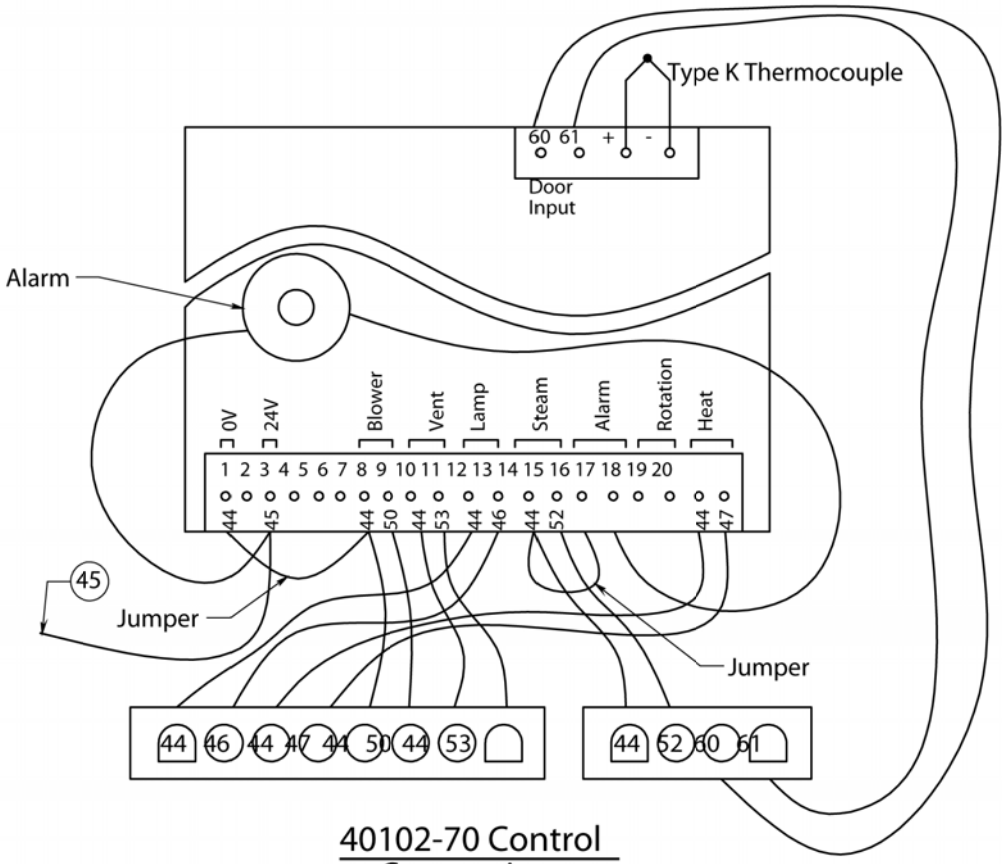
Brown __
Violet 53, 44
Blue 52, 44
Green 46, 44
Yellow 50, 44
Red 47, 44
Orange__
Black __

Alternate Connectors

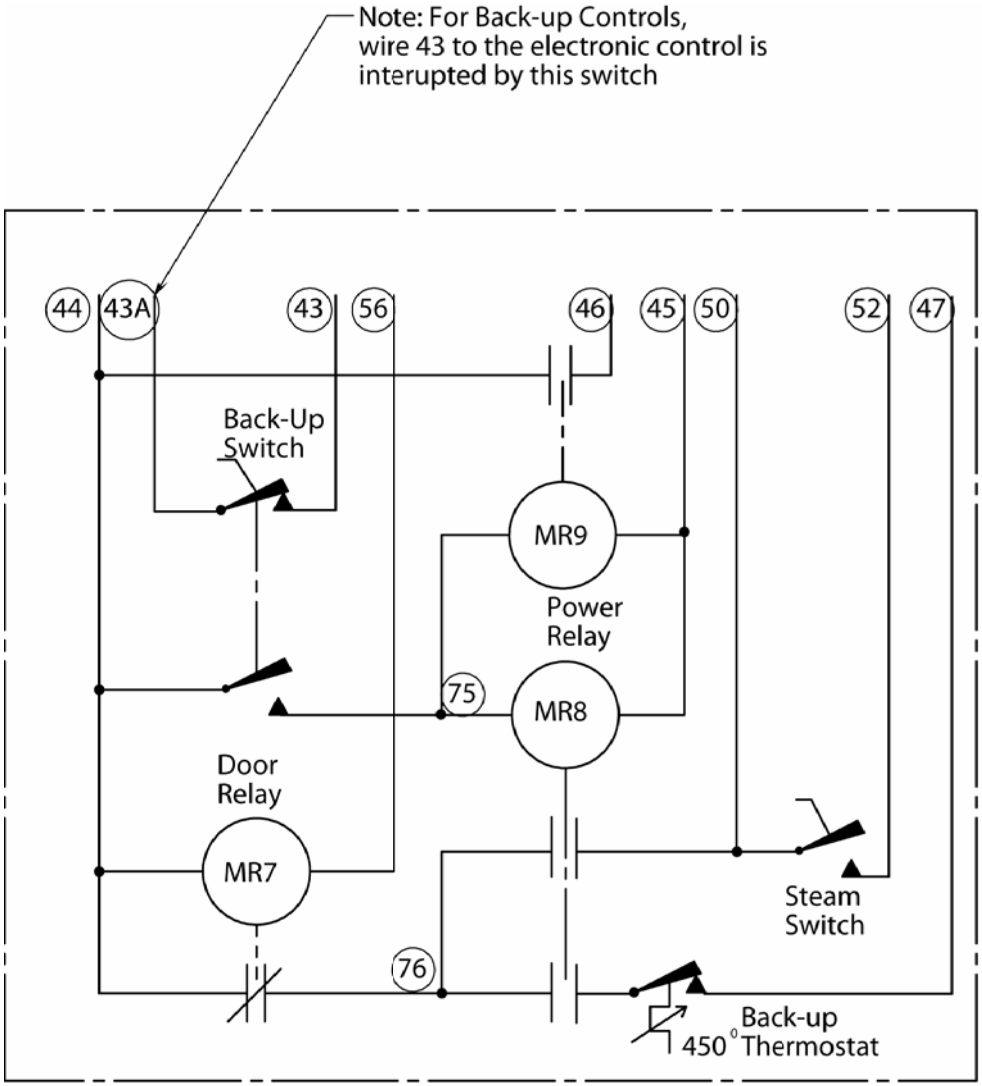
30701-05
Relay Terminations



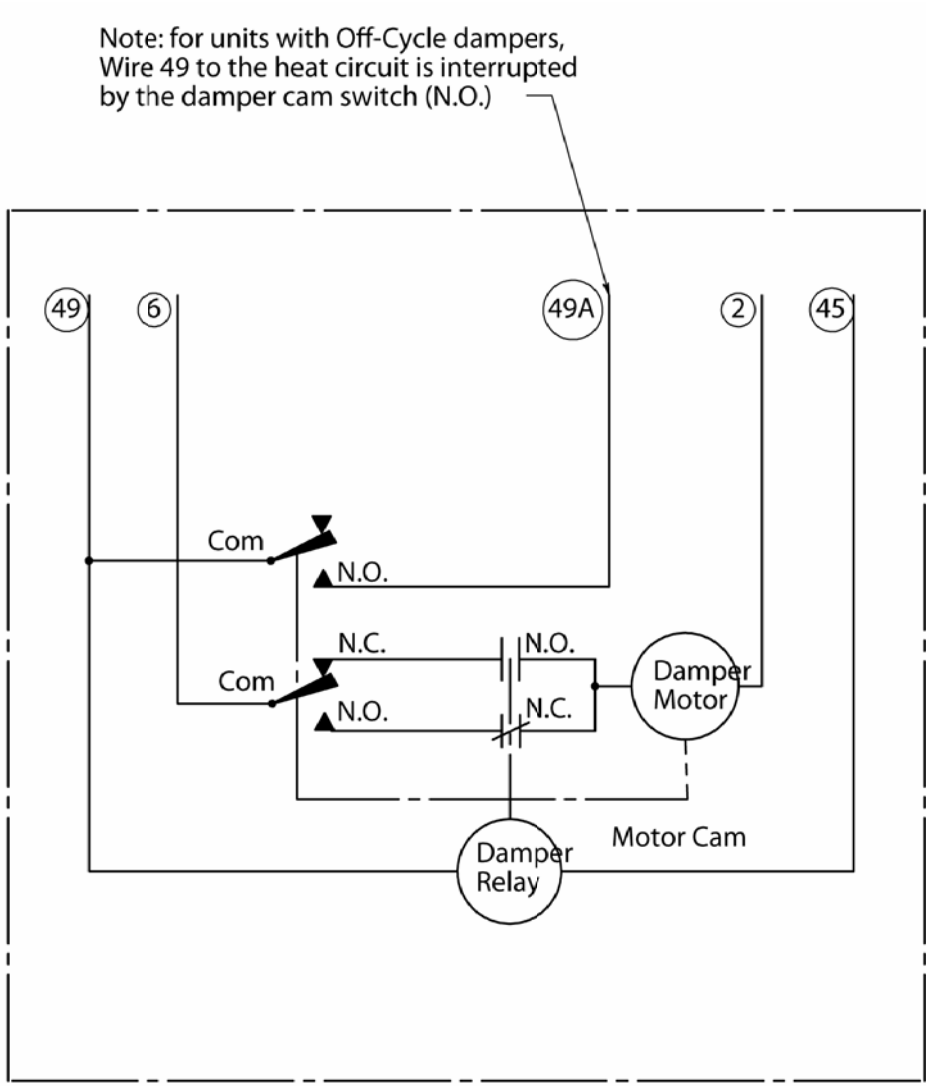
40102-54 Control Connections



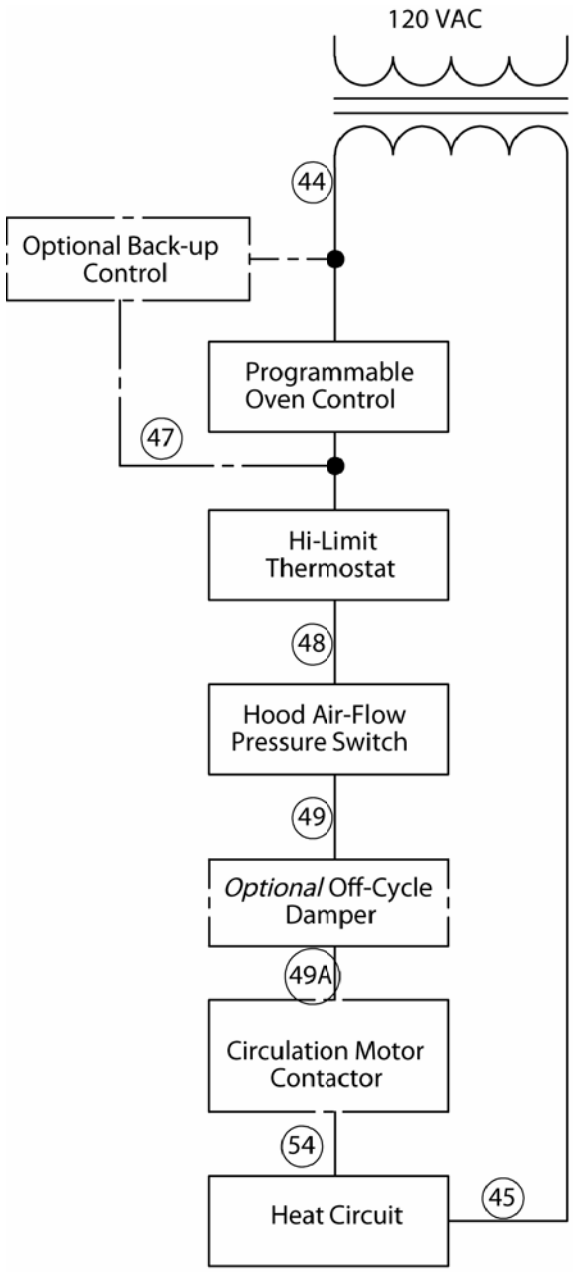
40102-70 Control Connections



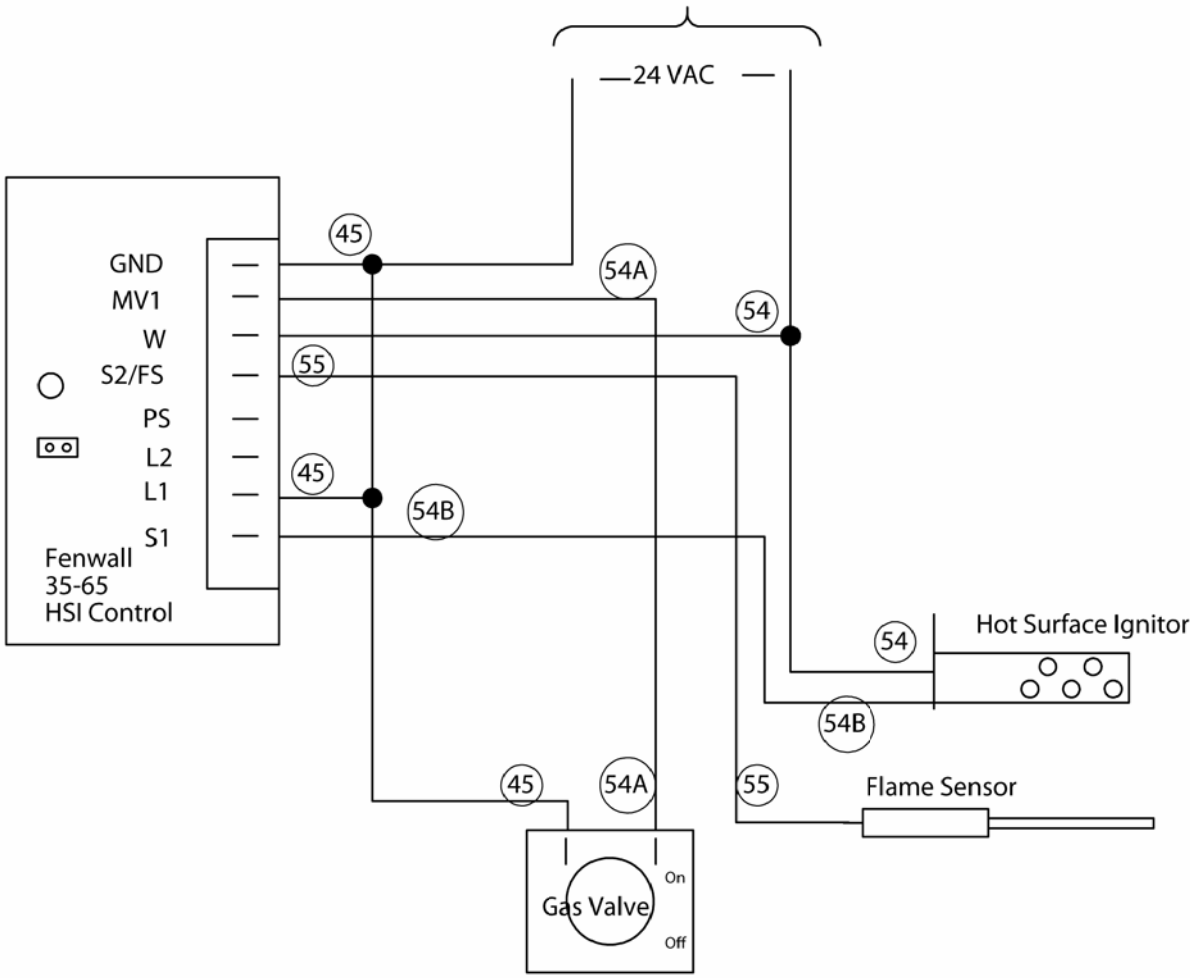
Optional Back-up
Control Circuit



Optional Off-Cycle
Damper Circuit



Heat Circuit Logic Diagram



Heat Circuit, Gas

GARANTIE LIMITÉE

Les équipements de LBC Bakery (équipements LBC) ont été habilement manufacturés, soigneusement inspectés et emballés pour répondre à des normes d'excellence strictes. LBC Bakery Equipment Company (LBC) garantit les produits fabriqués et vendus par LBC et par ses agents dûment autorisés contre les défauts de matériaux et de fabrication selon les restrictions suivantes :

Ce qui est fourni :

- Des pièces de rechange, suivant les limites indiquées ci-dessous, y compris la livraison standard au sol d'un centre LBC ou d'un centre de pièces de rechange, lorsque cela s'avère nécessaire.
- La Main-d'œuvre pour la réparation, suivant les limites indiquées ci-dessous, y compris le transport des agents de services autorisés, de porte à porte, jusqu'à un maximum de cent (100) miles aller-retour et de deux (2) heures de route.
- -LBC, ou un représentant de service autorisé, réparera ou remplacera, à la seule discrétion de LBC, tout équipement LBC, y compris, mais de façon non limitative, les exclusions énumérées.

Période de couverture :

S'étend de la date de livraison de la part de LBC ou de ses revendeurs/distributeurs dûment autorisés pour la période spécifiée.

- Fours à chariot de modèles LRO et LMO, étuves à chariot de modèle LRP et étuves de fermentation à température et à fonction réglables de modèle LRPR pour une période limitée d'un (1) an, pièces et main-d'œuvre.
- Les pièces de rechange sont garanties pour une période de quatre-vingt-dix (90) jours après l'installation par un agent de services autorisé LBC.

Conditions:

- L'équipement couvert doit avoir été installé correctement, et conformément aux conditions prescrites dans le manuel d'installation et à tous les codes locaux applicables.
- L'équipement ne doit pas avoir été malmené, mal utilisé, négligé, ou utilisé à des fins autres que celles prévues par LBC.
- L'eau reliée à l'appareil doit respecter les exigences suivantes :
    - Eau froide, de 30 à 80 psi
    - pH entre 7 et 7,5
    - Conductivité inférieure à 1/500 000 ohms par pouce
    - Total des solides dissous inférieur à 100 ppm
    - Total des solides dissous inférieur à 100 ppm
    - Dureté de 6,3 à 8,8 grains par gallon
    - Salinité maximale et contenu en ions :

Chlorides:	< 30 ppm
Sulfates:	< 40 ppm
Iron:	< 0.1 ppm
Copper:	< 0.05 ppm
Manganese:	< 0.05 ppm

- Il est de la responsabilité de l'acheteur d'installer et de maintenir l'approvisionnement en eau de l'appareil. Le fait de ne pas approvisionner l'appareil avec une eau de qualité satisfaisante en conformité avec les exigences du manuel d'utilisation peut causer des dommages aux composants internes et ANNULERA la garantie.
- Toutes les tâches de réparation doivent être effectuées par un agent de services autorisé LBC.
- -L'équipement doit être situé à l'endroit où l'acheteur/utilisateur original l'a installé et ne doit pas avoir été revendu ou récupéré par une autre partie.
- L'équipement de LBC est à usage commercial seulement. S'il est vendu comme un composant d'un autre équipement du fabricant (OEM), ou s'il est utilisé comme produit de grande consommation, l'équipement est vendu TEL QUEL et sans aucune garantie.
- Les conditions de vente de l'équipement doivent avoir été respectées dans leur intégralité.
- La demande de réparation doit être faite pendant la période limitée de garantie.

Le manquement au respect des conditions ci-dessus annulera cette garantie.

Exclusions:

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

- La routine d'entretien général ou l'ajustement périodique
- L'étalonnage du thermostat après les 30 premiers jours d'utilisation
- Le verre, les lampes, les joints d'étanchéité, les chariots du four et autres pièces consomptibles
- Le réglage de l'air et du gaz des brûleurs
- Le remplacement de fusibles
- Le nettoyage et le réglage des brûleurs et des veilleuses d'allumage
- L'ajustement des volets du four à chariot
- Les ajustements et les corrections de réparation dans La partie réfrigération des étuves de fermentation résultant d'une installation incorrecte
- Le resserrage des vis et des fixations
- Les défaillances causées par un apport irrégulier ou insuffisant d'électricité, d'eau, de ventilation ou de gaz
- Les réparations non autorisées
- La rouille, la corrosion ou des dépôts minéraux prématurés causés par l'eau entrante
- Les systèmes de traitement d'eau reliés à l'appareil
- L'expédition accélérée des pièces de rechange autre que l'expédition standard au sol
- L'usure normale
- L'utilisation de l'équipement à des fins autres que celles prévues, y compris l'utilisation non commerciale comme celles résidentielle ou domestique
- Les appareils installés à l'extérieur de la zone continentale des États-Unis, y compris l'Alaska et Hawaï, ainsi que le Canada.
- Les coûts relatifs, charges, pertes d'exploitation et dommages subis par l'utilisateur ou d'autres personnes résultant de l'utilisation ou de la défaillance de l'équipement
- Le travail et la façon de travailler de l'agent de services autorisé ou d'autres personnes lors de la réparation de l'équipement
- Les autres défaillances qui sont au-delà de la portée raisonnable de cette garantie
- Les dommages causés durant le transport doivent être signalés au transporteur, ne sont pas couverts par cette garantie et sont de la seule responsabilité de l'acheteur/utilisateur
- Les catastrophes naturelles

Cette garantie est exclusive et remplace toute autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties expresses ou implicites de qualité marchande ou d'adéquation pour un usage particulier, dont chacune est expressément exclue. Les mesures correctives présentées ici sont exclusives et LBC ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages particuliers, directs ou indirects pour la violation ou le retard de l'exécution de cette garantie.

LBC Bakery Equipment inc.
5901, 23rd Drive West
Bureau 105
Everett, WA 98203
Sans frais : 1 888 722-5686
Télécopieur : 1 425 642-8310